

Muga

2018 年份穆加之花白葡萄酒 Flor de Muga White 2018

葡萄品种

维乌拉, 白歌海娜, 马图拉纳。

地质特点和土壤

砂壤土 (马图拉纳), 钙质黏土 (白歌海娜), 石灰岩与铁质黏土 (维乌拉)。

采收

葡萄是在醇熟时手工采收, 装入小板条箱, 使用卡车冷藏运输的方式送至酒庄, 尽力完整保留所有香气。

酿造工艺

在榨汁机中进行短暂浸渍后, 因为重力原因葡萄汁从榨汁机中自然流出来。之后将收集的葡萄汁置于小橡木桶中在低温下进行发酵。发酵结束时, 将葡萄酒放入特制的“Oeuf de Beaune”(一种蛋形混凝土酒桶)中与细酒糟一起存放3个月, 以保留香气并赋予酒体风味。

陈酿

在经轻度烘烤过的新制法国橡木桶中 (源自纳韦尔和 Les Loges 的诺曼底小镇) 陈酿6个月。然后, 葡萄酒在瓶中再熟化18个月, 以获得更精致和更圆润的口感。

品鉴

这款酒呈现出明亮的浅稻草色。

优雅而复杂的香气伴随着青苹果、橘子和柚子的香味, 以及桃子等核果的味道, 还有淡淡的白花和奶油香草的微妙味道。

入口柔和、顺滑, 和谐清新, 展现出浓郁的口感、矿物质味和复杂的水果风味, 余味悠长、爽脆。

