

Muga

2019 年份穆加珍藏葡萄酒 (Muga Reserva 2019)



葡萄品种

天帕尼洛、红歌海娜、玛祖爱罗和格拉西亚诺

地质特点和土壤

第三纪的钙质粘土。

酿造过程

手工采收，使用本地酵母在木桶中发酵。

在由我们精选的橡木制成的木桶中陈酿 24 个月。木材采用 80% 的法国橡木和 20% 的美国橡木。

装瓶前，利用新鲜的蛋白类物质对葡萄酒进行澄清处理。陈酿之后装瓶贮藏在酒窖中陈化至少 12 个月时间，之后再上市销售。。

品鉴

这款 2019 款珍藏葡萄酒体呈明亮的宝石红色，深浅适中，边缘呈石榴石色。

这是一款香气复杂的葡萄酒，蓝莓等水果的主要香气被辛辣的味道所增强。

口感悠长、平衡、优雅，酸度完美融合，单宁顺滑。回味绵长，果香浓郁。

非常适宜现在饮用，但由于其具备良好的平衡和结构，也可以在瓶中再保存几年。

食物搭配

这款葡萄酒可以伴随您在任何地方，与烤鱼、肉、米饭等一起享用，也是餐后谈笑风生时的佳品。
