

# Muga

## 2019 年份穆加之塔 (Torre Muga 2019)

---

### 葡萄

天帕尼洛，玛祖爱罗，格拉西亚诺

### 土壤

白垩粘土与冲积粘土

### 详述

采用自然发酵工艺。葡萄通常会在木桶中利用天然酵母发酵，无需进行温度控制。浸渍时间可能会有所差异，可长达两三周。葡萄酒在来自阿利耶地区的新制法国橡木桶中陈酿18个月。陈酿之后，利用新鲜的蛋白类物质对葡萄酒进行柔和澄清。

---

### 品鉴

这款2019年份的葡萄酒外观雅致，色泽深邃，浓郁的红色和略带紫色的色调表明了它的年轻和进化潜力。

浓郁的黑莓和草莓香气沁人心脾。源自在最优质的法国橡木中陈酿散发出的烟熏口感，营造出无与伦比的和谐感。

口感强劲，香气浓郁，酒精度和酸度之间均衡适宜，单宁柔顺优雅。余味丰腴绵长。

### 食物搭配

该款葡萄酒适合休闲时搭配红肉饮用，也可以单独饮用。搭配香煎白鱼饮用也非常不错。

