

Macabeo Tópico 2016



酿造:

从古老的葡萄庄园里我们挑选我们最好的马卡贝奥葡萄酿造此款柔滑芳香持久的 Tópico 马卡贝奥白葡萄酒。

我们酿造师选取 100%的马卡贝奥葡萄制造如此良好的白葡萄酒。在夜里摘取的马卡贝奥葡萄后，我们把葡萄保存在 8-10℃内并榨汁酿造。葡萄在 10℃的环境下经过 36 小时浸泡，香气被充分提取同时保持葡萄汁不被氧化；压榨出来的葡萄汁在 16℃的温度的数控不锈钢桶里经过 24 天的发酵后得出白葡萄酒液；酒液在过滤和冷稳后最终装瓶。

我们用心和智慧把优质和传统西班牙白葡萄酒呈现给您！

搭配:

Tópico 马卡贝奥干白最佳在温度 5-8℃下，搭配鱼肉、米饭、意大利面食、白肉等食物品尝。您可以搭配来自西班牙卡斯蒂利亚-拉曼恰的芝士，我们尤其喜欢传统西班牙海鲜饭或者鸡肉等白肉与之搭配；当然，您也可以挑选个人喜欢的食物来鉴赏此马卡贝奥。

酒评:

酒色: 透明带微绿的浅黄色突显它的年轻和新鲜

酒香: 带有优雅清新长久的菠萝、香蕉和苹果果香

酒味: 酸度平衡而恰当，口感新鲜而顺滑，回味长久而愉悦

获奖奖项:

Macabeo Tópico 2012 获得 2013 年度 DO 级别 拉曼恰法定产区的第三名

Macabeo Tópico 2011 获得 2012 年度布鲁塞尔国际葡萄酒大赛银奖

Macabeo Tópico 2009 获得 2010 年度布鲁塞尔国际葡萄酒大赛金奖