

Moscatel La Villa Real 2016



搭配:

La Villa Real 甜白葡萄酒在温度为 5-8°C 搭配各类如巧克力、蛋糕等香甜的甜品。请尝试搭配纽约芝士蛋糕或者一块比利时巧克力；当然, 您也可以挑选个人喜欢的甜品来鉴赏此甜白。

酿造:

我们精心从庄园内挑选最好的麝香葡萄来制造出香气优雅长久的 La Villa Real 甜白葡萄酒。

我们酿造师选用 100% 的小粒麝香葡萄酿造。黑夜里采摘的葡萄并恒温 8-10°C 内榨汁；经过 36 小时 10°C 恒温的环境下浸渍，使芳香最大地被提取而汁液又不被氧化；压榨出来的汁液在数控不锈钢桶内经过 24 天恒温 16°C 的发酵得出酒液，继而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！

酒评:

酒色: 酒体呈浅金黄色

酒香: 综合浓郁的水果清香带有一丝烤面包和麝香葡萄干的香气

酒味: 柔滑平衡并有清新的果香带来长久和清新的回味；成熟的葡萄香迹在在味蕾和嗅觉上余味得到提升

获奖奖项:

Moscatel La Villa Real 2009 获得 2010 年摩纳哥国际葡萄酒大赛金奖

Moscatel La Villa Real 2009 获得 2010 年拉曼恰产区规划委员会评定白葡萄酒类的第一名

Moscatel Tópico 2011 获得 2012 年国际葡萄酒指南铜奖