

Red La Villa Real 2016



酿造:

我们选取最好的添帕尼优葡萄酿造出我们果香清醇的年轻的 La Villa Real 红葡萄酒。

酿造师按照 50%添帕尼优和 50%的西拉葡萄的比例调配，葡萄在低温的不锈钢桶内完成发酵和浸渍。在发酵完成后，酒液会进入另外一个大桶内进行苹果酸乳酸菌发酵后通过离心过滤而成。净化过程在恒温 6℃环境下操作。整个酿造过程的温度和发酵均由现代数控进行。

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:

在温度 16-18°C 品尝最佳；可搭配米饭、意大利面、鸡肉等等。您可以用西班牙卡斯蒂利亚-拉曼恰的芝士、伊比利火腿或者传统的西班牙海鲜饭或者您个人喜欢的菜式等等，与之搭配。

酒评:

酒色: 带紫光的宝石红

酒香: 浓郁长久的李子、樱桃、梅子果香；并带香料气息。

酒味: 有结构感、香气充沛、回甘悠久

获奖奖项:

Red Young La Villa Real 2014 获得 2015 年度 DO 级别拉曼恰法定产区的第三名

Red Young La Villa Real 2008 获得卡斯提尔-莱昂 Zorzillo 奖项银牌

Tempranillo La Villa Real 2011 获得 2012 国际葡萄酒指南的铜牌