






采用白玛尔维萨葡萄酒酿制，这是里奥哈珍贵稀有的葡萄。葡萄来自当地属于少数品种的葡萄藤，种植于1920。

 玛尔维萨


 新法国橡木桶中4个月


 至少3个月

酒精度13.5% Vol.

 8 °C

 淡黄色

 白色花朵，烘焙甜味，杏仁，糕点.....

 热带水果
美味，余味悠长，复杂且优雅

发酵前浸渍，轻轻挤压。在低于14 °C 温度条件下在桶中进行酒精发酵，悬浮中搅拌，每周在桶中搅拌。