






陈酿红葡萄酒采用丹魄和歌海娜葡萄


 丹魄 92%
歌海娜 8%

 12-15个月储藏在法
美混合橡木桶中


 6个月

酒精度13.5% Vol

 16 °C

 浓郁的樱桃红

 烘焙木材和香草

 张力和果味：黑莓和樱桃
成熟的单宁赋予葡萄酒磅礴的酒体

择除果蒂和挤压后，在25-28 °C
的温度条件下发酵10天。

葡萄酒至少在桶中储存一
年，瓶陈6个月。