



二氧化碳浸渍法是里奥哈阿拉贝莎手工酿制葡萄酒的传统方法

丹魄是里奥哈最主要的葡萄品种

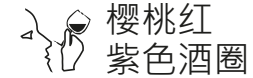


丹魄

酒精度 13% Vol



12 °C



樱桃红  
紫色酒圈



红色水果、草莓和蔓越莓



新鲜、柔滑、可口  
浓郁的水果余味

将整串葡萄放入发酵罐内，在自然发酵的过程中从葡萄籽内部萃取香味和葡萄皮的颜色，一边挤压葡萄串，一边配合葡萄发酵