






采用树龄为30—50年间的丹魄和格拉西亚诺酿制。


 丹魄 95%
格拉西亚诺5%


 在新的法美混合橡木桶中储存12-15个月


 至少24个月

酒精度。14%Vol

 16 °C

 透亮的红樱桃
稠密细腻的酒泪缓缓挂杯

 成熟的果实，甘草，香草和烘烤香气

 平衡，可口，美味
水果余味

择除果蒂，挤压，装桶。26-28 °C 温度条件下发酵3周

80%的乳酸发酵在不锈钢发酵罐里进行，剩余20%在橡木桶中完成。葡萄酒至少在桶陈1年，瓶陈2年。