

帕玛 (Conde de Palma) 阿连特茹地区葡萄酒 红葡萄酒



产区

阿连特茹是葡萄牙的一个产区，在过去15年里产区内葡萄酒销售量一直不断增长。目前，阿连特茹葡萄酒占葡萄牙消费的葡萄酒总量的45%。阿连特茹葡萄酒以其品质优秀而闻名，令人愉悦，在葡萄牙众多的葡萄酒中独树一帜。

生产技术

葡萄全部除梗、压碎后，置于不锈钢桶中，在26°C条件下使用本地酵母进行发酵。浸渍时间大约为15天，为了色度提取而进行的再次混合非常轻柔。葡萄酒流经一个装有微型纤维素过滤板的小过滤器，以便保持其细腻的口感和丰富的酒体，然后进行装瓶。

葡萄品种

特林加岱拉、阿拉古内斯、紫北塞

酒精度

13.5%

贮藏

法国橡木桶内6个月

酿酒师

Carlos Lucas

葡萄栽培

Rogério de Castro

寿命

采收日期后至少6年

荣获奖项

柏林葡萄酒大赛金奖

2009年葡萄牙葡萄酒(Vinhos de Portugal), João Paulo Martins, 16分

2009年1月葡萄牙葡萄酒杂志(Revista de Vinhos), 16.5分



品鉴笔记

“美好、细腻、优雅香气，果香馥郁；精选的果实经过精心酿制，该红葡萄酒等级上乘，酒体平衡，可以立即饮用。”

2009年葡萄牙葡萄酒(Wines of Portugal), João Paulo Martins