

OBELISCO

奥贝利斯科

种植

产地: 阿根廷门多萨
葡萄品种: 博纳尔达Bonarda
葡萄园年龄: 12年
产量: 12.000公斤/公顷
葡萄园: 位于门多萨中央谷底的壤土地带
采摘日期: 2013年3月下半月至4月上半月之间采摘

酿造过程

发酵: 采用精选酵母, 在最高26°C温度下浸渍20天。全乳酸发酵。与法国橡木短暂接触, 可改善其结构而不加入木片。

在瓶中陈放: 6个月

分析数据

酒精度(% vol): 13,5
总酸度(毫克当量/升): 62,93
还原糖(克/升): 2,56
干提取物(克/升): 27,69
亚硫酸酐总量(毫克/升): 42
自由亚硫酸酐(毫克/升): 26
pH值: 3,6

博纳尔达
BONARDA
2013

呈深红色带有紫色反射。
其香味让人联想到成熟的红色小水果的香味, 带有微妙的香草暗示。
口感是浓度和结构良好的葡萄酒, 具有强烈的水果味和香草味道。
余味长而持久有单宁的圆润和甜味。

饮用温度: 16-17°C



网站: www.obeliscowines.com.ar - www.terrasurwines.com
电子邮箱: info@terrasurwines.com

BODEGAS Y VINEDOS
TERRASUR