

# OBELISCO

奥贝利斯科

## 种植

产地: 阿根廷门多萨  
葡萄品种: 赤霞珠Cabernet Sauvignon  
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): 64,53  
还原糖(克/升): 2,34  
干提取物(克/升): 30,35  
亚硫酸酐总量(毫克/升): 43  
自由亚硫酸酐(毫克/升): 12  
pH值: 3,8

## 赤霞珠

CABERNET SAUVIGNON

2013

具有强烈的深宝石红颜色。  
酒香中主导的香味是红色水果的香味,  
带有轻微的辣椒和桉树香味。  
口感与鼻子的嗅觉感觉到的特点相同,  
还可以感觉到来自法国橡木轻微的香料  
味。葡萄酒结构良好,  
有柔和的单宁和香草味道。

饮用温度: 16-17°C



网站: [www.obeliscowines.com.ar](http://www.obeliscowines.com.ar) - [www.terrasurwines.com](http://www.terrasurwines.com)

电子邮箱: [info@terrasurwines.com](mailto:info@terrasurwines.com)