

OBELISCO

奥贝利斯科

种植

产地: 阿根廷门多萨
葡萄品种: 霞多丽Chardonnay
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: 2014年2月下半月至3月上半月之间采摘

酿造过程

发酵: 采用精选酵母在15 C° y 18 C°温度下发酵
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): 76
还原糖(克/升): 1,96
干提取物(克/升): 20,73
亚硫酸酐总量(毫克/升): 64
自由亚硫酸酐(毫克/升): 26
pH值: 3,4

霞多丽

CHARDONNAY

2014

颜色呈黄绿色。
用鼻子可以闻到热带水果如香蕉、
菠萝和白桃相结合的香味。
口感甜蜜浓度高，有强烈的果味，
有轻微的矿物质味道。口味有油感，
具有良好的酸度。
余味特别和谐与平衡。

饮用温度：8-9°C



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

BODEGAS Y VINEDOS
TERRASUR
★ ★ ★