

OBELISCO

奥贝利斯科

种植

产地: 阿根廷门多萨
葡萄品种: 马尔贝克Malbec
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月下半月和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): 68
还原糖(克/升): 2,53
干提取物(克/升): 26,26
亚硫酸酐总量(毫克/升): 49
自由亚硫酸酐(毫克/升): 26
pH值: 3,7

马尔贝克

MALBEC

2013

深红色带有宝石红色调和紫色反射。

颜色非常强烈。

成熟的红色和黑色水果, 如樱桃、黑莓和酸樱桃的暗红色。

香草的味道。

好上口, 喝一大口含在口中, 可以感觉到红色水果味和软香草的味道。

在口中回味长, 可以感觉丹宁柔软的甜味。

饮用温度: 16-17°C



网站: www.obeliscowines.com.ar - www.terrasurwines.com

电子邮箱: info@terrasurwines.com