

OBELISCO

奥贝利斯科

种植

产地: 阿根廷门多萨
葡萄品种: 西拉Syrah
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月上半月至下半月之间采摘

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
还原糖(克/升): 2,37
干提取物(克/升): 26,28
亚硫酸酐总量(毫克/升): 48
自由亚硫酸酐(毫克/升): 15
pH值: 3,8

西拉
SYRAH
2013

深红色带有石榴红反射。
有水果和香料香味,
余味中可感觉到桉树、木头、香草、
烟草、肉豆蔻和甘草味道的暗示。
具有强烈的西拉葡萄酒典型的香味,
带有柔软和舒适的单宁味,
余味长而持久。

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