

## 17-XI干红葡萄酒 (17-XI)



葡萄品种：40%歌海娜，40%佳丽酿，20%丹魄。

土壤类型：风化的初级花岗岩

来源：10年和45年的藤。位于Falset, Marçà, Masroig, Capçanes, Els Guiamets 和 Margalef镇。

酿造方法：每个葡萄品种分开发酵，温度在于28度。浸渍是持久的，之后做苹果乳酸发酵。美式橡木桶4-6个月。瓶内陈放3-5个月。

特征：干红葡萄酒，由于葡萄和橡木桶的香气组合而复杂。很容易入口。柔和，香气浓郁又新鲜的橡木桶味。

酒精度：13-14度

饮用方法：建议16-18度使用。有8-10的上升空间。

配对：易于饮用的葡萄酒、柔软、清新、适用广泛、与各种食物相结合。推荐与白肉、山羊奶酪沙拉、汤、香肠和蘑菇、以及任何类型的米饭搭配。

在烹饪方式中，我们强调：烧烤、蒸、煮。总之，菜肴不是很复杂和轻盈。也适用于所有类型的生食。

获奖情况：

2016德国国际葡萄酒大赛：金奖，2014年份。

第20届柏林葡萄酒锦标赛：金奖，2014年份。

2017德国国际葡萄酒大赛：银奖，2015年份。

第21届柏林葡萄酒锦标赛：金奖，2015年份。

2017年4月《国际葡萄酒报告》：91分，2015年份。