

Angelia- D.O.Q. Priorat



葡萄品种: 60% 赤霞珠, 梅洛和西拉; 40% 歌海娜和佳丽酿

土壤类型: 被称为Llicorella的板岩(石炭纪时期的板岩)。
来自于: 高达500米以上的新老藤

酿造方法: 葡萄都是数量限量而选的老藤。所有葡萄品种都是分开酿造的, 温度控制在26-28度。浸渍是持久的, 大约24天。之后是苹果乳酸发酵, 葡萄品种混酿后再进入橡木桶。陈酿持续14个月, 温度保持在16度。之后做“切割”并且装瓶。

“特色: 带有红色和紫红色红葡萄酒, 紫罗兰色的反射。干性而多层次, 结合了黑色水果、可可和黑胡椒的味道。

酒精度: 13,5-15度。

“此酒建议饮用温度在12°C到16°C之间, 可达到15年的上升空间。

“配对: 口中带有甜味入口的葡萄酒, 在口中心演变成水果味, 同时我们能发现一种重要的单宁浓度。它是一种浓郁的葡萄酒, 具有悠久的回味。

它与野味肉, 鸭肉, 高蛋白菜肴以及酸甜菜比较搭配。适合在炖菜和冬季菜肴中使用。

搭配: 口感甜美的葡萄酒, 水果味饱满, 在那里我们也发现了一种重要的单宁一致性。这是一款浓郁的葡萄酒, 具有悠久的回味。

获奖情况:

2019德国国际葡萄酒大赛: 金奖, 2014年份。

2019年《吉尔伯特&盖拉德》杂志国际葡萄酒大赛: 金奖, 92份, 2016年份;