

布伊尔干红葡萄酒（Buil）



葡萄品种：100%（红多罗-丹魄）

土壤类型：地方在杜罗河上方东南方向的斜坡。沙壤土在其第一层具有丰富的鹅卵石，在第二层具有粘土。

来源：50年以上的老藤。每公顷800个藤蔓。

酿酒方法：在葡萄皮发酵前浸渍很长，使用干冰。酒精发酵控制在28度。之后是12个月的法式新橡木桶，然后再换普通法式木桶陈放12个月。最后装瓶。

特征：非常浓缩的干红葡萄酒，具有非常显着的水果香气，充满细腻的橡木桶和香料的细微差别，坚实的口感，成熟和抛光的单宁，给人一种悠长的余味。

酒精度：14-15度。

饮用方法：建议16-18度使用。有15-20年的上升空间。

配对：干红葡萄酒非常浓缩，具有非常明显的水果香气，细腻的橡木桶和香料的细微差别，口感饱满，成熟和抛光的单宁，增强了长久的回味。

可与强烈的炖菜和酱汁搭配。小牛肉，白色和野味肉。

腌制的奶酪和良好的火腿也很搭配。

最合适的烹饪方式：用调味汁制作的炖菜，以及在烤箱中烹制的菜肴。红色和白色肉类、烧烤。

获奖情况：

2016年8月《葡萄酒观察家》杂志：90分，2013年份。

2017年4月国际葡萄酒报告：91份，2013葡萄酒。

2017年12月国际葡萄酒报告：92份，2014葡萄酒。