

## 琼希干红 (Joan Gine)



葡萄品种：45%歌海娜，40%佳丽酿，15%赤霞珠或梅洛。

土壤类型：被称为Llicorella的板岩（石炭纪时期的板岩）  
来源：35年以上的歌海娜和佳丽酿老藤。20-25年的赤霞珠或梅洛。所有都是当地普利奥拉托酒庄周边的镇的葡萄。

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12个月，这个过程是用法式与美式橡木桶，温度控制在16度。之后做“切割”并且装瓶。

特征：干性红葡萄酒。这款酒由于各种葡萄品种和橡木桶的混合比较复杂。

酒精度：14-15度。

饮用方法：适饮温度16-18度。有20-25的上升空间。建议饮用之前醒一下酒。

配对：结构良好、持久、余味悠长、浓郁又丰满的葡萄酒。它与红肉类和一般蛋白质含量较高的食物相结合。还有与一些固化的奶酪和鹅肝比较好搭配。最推荐的烹饪方法：砂锅菜，炖菜和蜜饯。还有苦涩的酱汁（橙子酱，苦杏仁，甚至黑巧克力和苦味的基础）。

获奖情况：

2018年亚洲葡萄酒锦标赛：金奖，2014年份。

2018年10月《葡萄酒与烈酒》杂志：93分，2013年份。

2019年《吉尔伯特&盖拉德》杂志国际葡萄酒大赛：金奖，90份，2015年份；

第23届柏林葡萄酒锦标赛：金奖，2015年份。

2019年 世界最佳侍酒师《Andreas Larsson》100%盲评：93分，2015年份。