

## 若西施干白葡萄酒（Nosis）



土壤类型：杜罗河上的梯田。沙壤土在其第一层中具有丰富的鹅卵石，在第二层中具有粘土 - 壤质。

来源：35年以上的精选老藤。

酿造方法：发酵前低温冷冻（8度），酒精在18度,不锈钢罐中发酵。葡萄酒发酵之后，用它的细酒糟休息两个月。

特征：干性白葡萄酒，清新而果味浓郁。

酒精度：12-13,5度。

饮用方法：建在10-14度使用。有5年的上升空间。

配对：干性白葡萄酒，清新，果味丰富而复杂。口中有热带水果，菠萝，芒果，西番莲果的味道，口感均衡，鼻子中果香味非常浓郁。

可搭配白色肉鱼，蓝色和海鲜菜肴。几乎所有类型的小吃都很令人耳目一新。和米饭也非常搭配。

最合适的烹饪方法：烤鱼和煎鱼。烟熏令人惊讶。适合搭配鱼的米饭。

获奖情况：

2016年1月《葡萄酒的媒体》：90分2014年份。

2016年西班牙Monovarietats指南：90份，2014年份。

2017年1月《葡萄酒的媒体》：90份，2015年份。

2017年7月国际葡萄酒报告：91份，2016葡萄酒。