

普雷特白甜葡萄酒（Pleret Blanc Dolc）



葡萄品种：80%白歌海娜，10%玛卡被奥，10%晚熟的佩德罗-希梅内斯。

土壤类型：被称为Llicorella的板岩（石炭纪时期的板岩）
来源：非常限量的葡萄园，位于Gratallops（狼嚎村）。

酿酒方法：直接进入压榨机，压制后开始清洁葡萄汁。每个葡萄品种分开发酵，温度16度，到达80克的糖分 / 升，通过冷冻停止发酵。最后在法国新橡木桶陈放14个月。

特性：圆润，光滑，非常甜蜜，宜人，新鲜。

酒精度：13-16度

饮用方法：建议在6-8度使用。有20年的上升空间。

配对：甜美、新鲜、成熟的葡萄酒。非常特别，略带均衡的甜度。

它与奶酪，鹅肝，开胃菜和干果完美搭配。

它是完美，大胆和令人惊讶的。与甜点搭配时建议享用不太甜的甜食。葡萄干或无花果。

获奖情况：

2013年佩宁指南（GuiaPeñín）评分：90分，2010年份。

2017年佩宁指南（GuiaPeñín）评分：93分，2014年份。

2018年《吉尔伯特&盖拉德》杂志国际葡萄酒大赛：金奖，93分，2014年份。