

## 普雷特黑甜葡萄酒（Pleret Negre Dolc）



葡萄品种：80%歌海娜，10%赤霞址，10%晚熟佳丽酿。

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。

特征：香气浓郁、饱满、甜美、非常令人愉悦，很新鲜。很有特性的甜葡萄酒。

酒精度：15-16度

饮用方法：建议在8-12度使用。有15-20年的上升空间。

配对：美味的葡萄酒、紧密而浓郁、水果和果酱味的点缀令人欣怡。

获奖情况：

2016年佩宁指南（GuiaPeñín）评分：91分，2013年份。

第20届柏林葡萄酒锦标赛：金奖，2013年份。

2017年佩宁指南（GuiaPeñín）评分：90分，2013年份。

2018年佩宁指南（GuiaPeñín）评分：90分，2013年份。