

巴波干白葡萄酒（Baboix Blanc）



葡萄品种：40%白歌海娜，30%霞多丽，30%玛卡被奥

土壤类型：分解的花岗岩，有机质偏少。

来源：梯田上种的葡萄园

酿酒方法：每个葡萄品种都在最佳成熟过程栽下来的，同样都是分开发酵的，初始温度14度，法式木桶。之后就瓶装。

特性。干性白葡萄酒，在眼中是明亮的黄色、干净，在鼻中非常丰富，果香和花香都很饱满。回味永久。

酒精度：13-14度。

饮用方法：建议10-12度使用，有8-10年的上升空间。

配对：该葡萄酒新鲜、宜人和果味丰富的。可与各种鱼类，海鲜，白肉和蔬菜搭配。最合适的烹饪方式是：煮，蒸，铁，还有生食物和带水果的甜点。

获奖情况：

2016年8月《葡萄酒观察家》杂志：90分，2013年份。

2017年《葡萄酒美食指南》：92分，2013年份。

第21届柏林葡萄酒锦标赛：金奖，2015年份。

2018年《吉尔伯特&盖拉德》杂志国际葡萄酒大赛：银奖，2015年份