

Carmí 2015

迦米所采用的葡萄是在2015年9月的最后一周收获的，在2016年3月放入橡木桶中酿造，一直到2018年2月份结束。

它像一个强壮、聪明和敏感的少年，需要一些时间来继续“学习”和表现它的细腻。

酒液呈深邃的胭脂红色，纯净透亮。果香浓郁，伴有花香以及香料气息。当您品尝它的时候，“少年”感油然而生。您将拥有它的全部力量，在感受到熟成的单宁所带来的平衡和结构感后，细腻优雅的回味才慢慢展现。

在普里奥拉托，我们喜欢在冬天吃炖菜，使用小牛肉、羊肉和猪肉，再配上大量的蔬菜、蘑菇和橄榄油。Xavi Buil总爱在这时来上一杯迦米葡萄酒。

待认证的有机农业。

板岩土（红板岩）。

15.2% vol., ATS 5.6, PH 3.4

与上两款佳丽酿葡萄酒一样，该酒的陈酿潜力也很大。

生产规模：

347个750毫升酒瓶

12个大酒瓶

6个3升大酒瓶

3个5升大酒瓶

