

希希桃红 (Gine Rosat)



葡萄品种：85%歌海娜，15%梅洛

土壤类型：被称为Llicorella的板岩（石炭纪时期的板岩）

来源：Caraco产地的新藤歌海娜与梅洛。位于Falset镇。

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：干性桃红葡萄酒，果香味非常浓也很复杂。红色水果和花香的味道。

酒精度：13,5到14,5度之间。

饮用方式：适饮温度8-12度。建议酒年份后5年使用。

配对：新鲜食物或红色和成熟的水果。这款葡萄酒在具有酸度的匹配食物中找到了平衡并增强了它的优点，适当的酸度为葡萄酒带来清新和轻盈。非常建议配上沙拉（少许醋或柠檬），辛辣菜肴，腌料和腌制品；白肉，白色和蓝色的鱼类；海鲜和蔬菜。单独品尝也很完美！
最合适的烹饪方法：煮或蒸熟，乃至甚至生吃的食品；Vinaigrettes和romesco酱；乳酸甜点和酸奶发酵的奶酪。

获奖情况：

Vinari d'Or2015年最佳加泰罗尼亚桃红葡萄酒，2014年份。

2015年12月《葡萄酒观察家》杂志：90分，2014年份。

2016年1月《葡萄酒的媒体》：90分2014年份。

《吉尔伯特&盖拉德2018》：金奖，2017年份。

2018年6月《葡萄酒的媒体》：91分2016年份。