

普雷特干红葡萄酒（Pleret）



葡萄品种：85%歌海娜和佳丽酿，15%赤霞珠、梅洛、西拉。

土壤类型：被称为Llicorella的板岩（石炭纪时期的板岩）

来源：100年以上的歌海娜和佳丽酿老藤。20-25年的赤霞珠老藤。15-20年的西拉和梅洛的藤。全部都位于Bellmunt del Priorat, la Vilella Baixa, Gratallops, Falset和Molar。

酿造方法：所有葡萄类型是分开发酵的。浸渍是持久的而发酵温度保持在26-28度。之后做苹果乳酸发酵。之后在法式橡木桶陈放10-14个月根据年份。之后“切割”。在瓶内陈放时间至少6-8个月。

特征：干红葡萄酒。葡萄和橡木桶相辅相成的香气，这款干红葡萄酒表现的比较复杂。非常优雅的葡萄酒、矿物质含量高。

酒精度：14-15度。

饮用方法：建议温度16-19度。珍藏级别葡萄酒。建议使用之前醒酒。

配对：非常优雅、结构良好的高含量矿物的葡萄酒。具有歌海娜风格的甜味。它与肉类和鱼类、沙拉与野生水果、果酱和大豆搭配很好。还有非柠檬酸的甜味甜点、如牛轧糖、沙拉等。它与甜酸对比、焦糖洋葱、大豆、蜜饯、巧克力柳等精致搭配。

获奖情况：

2018年8月份《葡萄酒与烈酒》杂志：92分，2011年份。

2019年德国国际葡萄酒大赛：金奖，2014年份，佳普利奥拉托节目最佳葡萄酒；

2019年《吉尔伯特&盖拉德》杂志国际葡萄酒大赛：金奖，95分，2014年份。

2019年 世界最佳侍酒师《Andreas Larsson》100%盲评：92分，2014年份。