

巴波干红葡萄酒（Baboix）



葡萄品种：30%歌海娜，30%佳丽酿，15%赤霞珠，20%梅洛，5%丹魄。

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：每个葡萄品种分开发酵，温度保持在26度。浸渍是持久的。之后做苹果乳酸发酵。12个月时间的美式与法式橡木桶。然后在瓶内陈放4-6个月。

特征：由于葡萄和橡木桶的香气结合，干性而多层次的红葡萄酒。它口感丰满，天鹅绒般，圆润饱满、成熟。

酒精度：14-15度。

饮用方法：建议16-18度。有15-20年的上升空间。

配对：葡萄酒结构，酒体好，饱满和成熟，这款酒需要一致的菜肴搭配。可与所有类型的肉类，炖牛肉和复杂的酱汁非常好地搭配。完美的陪伴蜗牛。鱼比较适合结实，浓郁的鱼，如金枪鱼。蓝色和腌制的奶酪，以及苦巧克力。

最值得推荐的烹饪方式：用调味汁，炖菜烹制的饭菜。适合辛辣的膳食。

获奖情况：

德国国际葡萄酒大赛：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

2018年亚洲葡萄酒锦标赛：金奖，2015年份。