

Amic Rosé 桃红酒

CLOS
D'AGON

技术数据

产区: 阿姆普丹

59%廷托歌海娜, 27%灰歌海娜, 5%梅洛, 9%西拉

酒精度: 13%vol 酸碱度: 3.31

总酸度: 5.04公克/升 挥发酸度: 0.32公克/升

酿酒学: 彼得·塞斯克/MIGUEL CORONADO/PACO BALSERA

葡萄收获期: 非常良好

葡萄源: 10%的葡萄选自我们位于卡隆赫的葡萄园, 而其余的90%是由位于加里格利亚葡萄园中选择

土壤: 石板和粘性土

地形: 位于“Las Gavarres”山脉开头的小山谷 (自然保护区), 距离布拉瓦海岸几公里

葡萄树年龄: 20岁

人手收成

葡萄酒酿造过程

去梗: 是

冷浸: 3小时

酒精发酵: 100%在不锈钢桶

乳酸发酵: 没有

酿酒时间: 3个月不锈钢罐连续周期性搅拌

桶: 没有

澄清: 是

冷稳定性: 没有

过滤: 是

葡萄酒保存和服用建议

以确保瓶中的酒有最佳发展潜力, 推荐保持它在温度13至15°C。

饮用时间是从装瓶3年内。我们不建议这年份保持超过3年。

