

卡美洛甜慕合怀特

胡米亚原产地名称保护产区

葡萄酒类型：甜红葡萄酒

葡萄品种：100% 慕合怀特

酒精度：15度



橡木桶内陈放四个月



美国橡木桶

酿制过程

来自50年树龄的低产量（每株不到一公斤）的葡萄藤，并在葡萄藤上熟透的葡萄。浸渍将在低温下持续约十五天，由于酒精过多导致发酵停止。通过轻微压榨获得酒液，将其沉积在容器中，随后放入橡木桶柔化单宁。

品鉴记录

颜色：浓郁的樱桃色。

气味：成熟的水果气息，如李子，无花果和葡萄干的香气，并伴随着橡木桶带来的木质松脂味道。

口感：糖分和酸度之间的平衡，我们从中获得旺盛而精致的葡萄酒，回味悠长，留下美好的记忆。

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN