

# 古尔塔诺慕合怀特

胡米亚原产地名称保护产区

葡萄酒类型：Roble干红

葡萄品种：100%慕合怀特

酒精度：14.5度



橡木桶陈放四个月



法国橡木桶

## 酿制过程

Güertano来自接近60年树龄的低产量老藤，这些葡萄将成熟度和浓郁感传递给了葡萄酒，在低温下浸渍15天，不经人工压榨，依靠重力分离酒液，以保证最好的品质。酒精发酵完成后，将其放入烘烤过的新法国橡木桶中，进行预计持续4个月的苹果酸-乳酸发酵。

## 品鉴记录

颜色：浓郁的樱桃色，带有紫色调。

气味：具有果香和花香，如玫瑰，略带乳制品香气。由于橡木桶陈酿带来的细微烟熏味，咖啡和各种香料的味。

口感：富有表现力，饱满，纯正的巧克力味，回味悠长。



BodegasSalzillo

JUMILLA  
CONSEJO REGULADOR  
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN