伊斯巴利斯马卡贝奥干白

胡米亚原产地名称保护产区

葡萄酒类型：干白新酒

葡萄品种：100%马卡贝奥

酒精度： 12.5度

酿制过程

这款葡萄酒经过几个小时的浸渍后制作。之后，不通过任何外力，只借助重力将固体物质和酒液分离，用这种方式分离出的酒液具有最好的品质，然后使其在低温下发酵。

品鉴记录

颜色：带稻草色调的白绿色。
气味：具有茉莉花香以及菠萝和葡萄柚等热带水果的香气。
口感：我们发现它的酸度和轻微的酒精甜度之间达到了极好的平衡，使其成为一款圆润而平衡的葡萄酒。

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN