伊斯巴利斯慕合怀特干红

胡米亚原产地名称保护产区

葡萄酒类型：干红新酒

葡萄品种：100%慕合怀特

酒精度：14度

酿制过程

这款酒得益于大约24°C的适中温度。 浸渍持续约8天。 为了最大限度的保留果味，通过重力分离酒液。

品鉴记录

颜色：樱桃色，带紫色调。

气味：最初带有红色水果（李子，蓝莓）的感觉，多汁清新的葡萄香气，伴随着淡雅的花香，带一丝胡椒和灌木丛的气息。

口感：丰富而甜美的口感，单宁极佳，甜美，散发出水果香气。

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN