

玛提乌斯陈酿慕合怀特

胡米亚原产地名称保护产区

葡萄酒类型：陈酿干红

葡萄品种：100%慕合怀特

酒精度：14.5度



橡木桶陈放九个月 法国橡木桶和美国橡木桶

酿制过程

这些葡萄来自慕合怀特品种的60年树龄的葡萄藤，该葡萄藤位于胡米亚法定产区的最高海拔地区，在白垩棕色土壤上，富含有机物质，随深度逐渐减少。所有这些元素与广泛的葡萄栽培相结合，为我们提供了拥有浓郁的香气和风味的葡萄酒。

精心酿制并结合新的酿酒技术：葡萄经过浸渍处理，以获得丰富的多酚。玛提乌斯经过酒精发酵后放入法国和美国橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵，并将在这里放置约9个月。

品鉴记录

颜色：带紫色调的樱桃红，带有诱人的光环。

气味：表现出极其多样的香气，突出了成熟水果的香气，并融合了橡木桶陈放所特有的辛辣烟熏气息。

口感：它是一款天鹅绒般的，圆润的，平衡和美妙的葡萄酒。

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN