

塞尼萨特赤霞珠

胡米亚原产地名称保护产区

葡萄酒类型：干红Roble

葡萄品种：100%赤霞珠

酒精度：14.5度



橡木桶陈放四个月



法国橡木桶

酿制过程

它来自二十多年树龄的葡萄藤，种植在山区微气候下多岩石的山坡的架子上，为了延长浸渍过程，还对果实进行了发酵前的浸渍。酒液必须通过适度压榨才能获得最高的品质。

在法国橡木桶中陈酿4个月。

品鉴记录

颜色：浓烈的石榴红色，因为桶内陈放而略带褐色光环。

气味：保留了覆盆子和荔枝等主要香气，并伴有香草，皮革和烘烤气息的三级风味。

口感：丝滑，圆润和香脂味道。



BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN