

塞尼萨特慕合怀特

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%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

Zenizate Monastrell在低温下浸渍10天，葡萄来自接近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，不经人工压榨，依靠重力分离酒液，以保证最好的品质。之后在法国橡木桶中陈酿4个月。

品鉴记录

颜色：强烈的樱桃色带紫色调。

气味：果香花香浓郁，例如玫瑰的花香，略带乳制品香气。

口感：有表现力，饱满，纯正和持久。



BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN