

BodegasSalzillo

塞尼萨特西拉

胡米亚原产地名称保护产区

葡萄酒类型：Roble干红

葡萄品种：100%西拉

酒精度：14.5度



橡木桶陈放四个月



法国橡木桶

酿制过程

Zenizate Syrah是用将近二十年树龄的葡萄酿造的，于9月底从种植在岩石斜坡和山区微气候下的架子上的葡萄园中挑选和收获。

在这种苛刻的条件下，成果是一种具有强烈而复杂的香气的葡萄酒，散发出令人愉悦的香气和风味。在法国橡木桶中陈酿4个月

品鉴记录

颜色：明亮的深色调樱桃色，明亮的紫色反光。

气味：呈现出紫罗兰，樱桃和各种香料的香气。

口感：充满活力，精致的单宁使其拥有美妙的收尾，并且回味悠长，给人留下愉悦的记忆。

BodegasSalzillo



JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN