



LA JOYA

Single Vineyard

拉豪雅单一庄园佳美娜干红葡萄酒

这个单一庄园系列葡萄酒是用特定葡萄棚区的精选葡萄酿制而成，它生长在距太平洋32里处的El Chequen特有的土壤以及特定的葡萄棚，在第四纪的砾石粘土和持续的微风气候中生长，使每个品种都到达最佳的表现，从而酿造出具有强烈个性的葡萄酒。

产区	马奇韦/埃尔契根
品种	100%
葡萄园	拥有20年历史的葡萄园，其葡萄棚根据土壤类型被细分成小地块。位于科尔恰瓜河谷的西部，距海岸30公里。格架种植，技术灌溉，无农药的自然管理。 地中海型气候，沿海气候，冬季温度在8°至12°之间，夏季温度在18°至29°之间。每年降雨500毫米。
土壤	具有高粘土含量的砾石土壤，深层土壤，根系发达。
采收	根据土壤类别在棚区中人工采收，4月份的第二周开始。
发酵	在橡木和不锈钢桶中缓慢发酵，抽吸力低，通气效果好。
陈酿	在混凝土的卵形桶和大型橡木桶中老化12个月
酒精度	14°
pH值	3,69
残糖	3,38
总酸	2,7
品酒辞	明亮的红宝石色酒体，富含成熟的黑色水果，有李子和一些胡椒的混合香气，入口果香丰富，新鲜感十足，单宁圆润细腻，多汁易饮。 非常适合搭配烟熏猪排，玉米饼，半成熟和成熟的奶酪以及熟食。 适饮温度：13-16摄氏度。