



LA JOYA

GRAN RESERVA

拉豪雅特级珍藏 赤霞珠干红葡萄酒

在马奇韦这片独具特色的风土上，伴随海风的存在让我们的葡萄园焕然一新，赋予了它们独特而无与伦比的特性，这是真正的瑰宝的起源，充满了我们追求卓越的热情。

产区	空加瓜 / 马奇韦 / 埃尔契根
品种	100%
葡萄园	20年的葡萄园，距海32公里，格架种植，使用垂直分布修剪和滴灌技术。 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	中等至低深度的土壤，与粘土和砂岩混合在一起，具有花岗岩和冲积物的石质质地
采收	人工和筛选性机械采收，4月份的第一周开始。
发酵	用精选酵母在不锈钢罐中发酵
陈酿	25%葡萄酒在混凝土桶中陈酿6个月。
酒精度	13,3
pH值	3,56
残糖	4,99
总酸	2,56
品酒辞	呈明亮干净的红宝石色酒体，浓郁的香气中带着成熟水果香气，黑莓，浆果，薄荷以及胡椒的味道，通过橡木桶散发轻微的烟熏味和皮革味，口感平衡，余味更加持久优雅。 非常适合搭配红肉，尤其羔羊肉等各种方烹饪的美味及中式烹饪红肉，还可搭配成熟的奶酪和熟食。 适饮温度：10摄氏度