



LA JOYA

GRAN RESERVA

拉豪雅特级珍藏 琼瑶浆干白葡萄酒

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	较渐层石质土壤与致密粘土混合。
采收	夜间机械收割。从三月份的第一周开始。
发酵	在不锈钢罐中发酵，平均温度12°C。
陈酿	通过倾析法去除沉淀物和酒泥。
酒精度	13,5
pH值	2,95
残糖	3,8
总酸	1,45
品酒辞	呈淡金黄色酒体，香气甜美浓烈，有白色的花朵如茉莉花及白色水果如桃子，性子和木瓜的香气，酒体结构丰厚，酸度不明显，口感圆润。 非常适合一般鱼类和蒸或焗海鲜，野味白肉（禽类）的理想选择，还可搭配半熟奶酪和冷盘。 适饮温度：10摄氏度。

BISQUERTT

Family Vineyards