



LA JOYA

GRAN RESERVA

拉豪雅特级珍藏 美乐干红葡萄酒

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	具有高粘土含量的砾石土壤。它是中等保水性的土壤，中等根探，根系具有良好的氧合性，中等肥力。
采收	人工和性机械采收，三月份的第三周开始。
发酵	用精选酵母在不锈钢罐中发酵
陈酿	25%的葡萄酒在第三或第四次使用的橡木桶中存放6个月
酒精度	14
pH值	3,68
残糖	5,13
总酸	3,62
品酒辞	色泽鲜亮，酒体适中，口感细腻，散发着草莓，野蘑菇，湿土的红色水果的香气，口感酸度适中，回味悠长。 非常适合搭配瘦肉、脂肪和纤维状鱼类（如金枪鱼）。还可搭配半熟奶酪和冷盘。 适饮温度：13-16摄氏度