



ALGORTA

Winemaker Series

混酿

酿酒师系列代表了一条独特、非凡的道路，我们的酿酒师从每个风土中取得最优秀的元素，并以绝妙的方式融合，达成完美的交响乐。

佳美娜 72% - 赤霞珠 12% - 小维多 10%

C佳美娜带来柔顺的口感、黑色水果与香料的气息，我们的赤霞珠增添结构与复杂度，而 Petit Verdot 则贡献了酒体、优雅与深度。

气候

地中海型气候，夏季炎热干燥。此款混酿从每个微型风土与品种中汲取精华，以创造出卓越的结合。

熟成

于法国橡木桶中熟成，其中 50% 为新桶，历时 14 至 16 个月，以增添结构与复杂性。最后于混凝土槽中陈放 6 个月，以提升矿物感、柔化单宁并增强酒体结构。

品饮笔记

- 颜色：浓密的紫色，带有红宝石色泽闪光。
- 香气：浓郁奔放，带有成熟黑莓、雪松、皮革、泥土与肉豆蔻的香气。
- 口感：极为优雅丝滑，单宁柔顺，尾韵略带矿物感，绵延愉悦，展现出卓越的平衡感。

保存建议

应置于阴凉干燥处，避免光照。此酒可立即饮用，也适合陈年保存长达 15 年。

饮用建议

建议饮用温度不超过 16°C。饮用前醒酒 40 分钟。



2022
年份



14%
酒精度



赤霞珠
葡萄品种



拉佩尔山谷
产地

