



Albanto La Viña de las Flores 阿尔潘托之花



轻薄的酒糟

产区：里昂地区

葡萄类型：干白

葡萄品种：100%白阿尔巴林

酒精度：14%vol

酸度：7.09

PH值：3.48

糖分：0.9

酿造工艺

- 手工采摘置于15千克盒中
- 经过手工筛选后进入酒庄
- 全部去枝后全自动压榨
- 冷处理离心，真空过滤浮选
- 不锈钢储藏罐中发酵
- 在不锈钢储藏罐里陈酿5个月，含轻薄的酒糟
- 澄清
- 过滤

品酒笔记。西班牙著名酒评家何塞·佩宁评论说：

颜色呈明亮黄色，味道充满着浓郁的矿物质，伴随着柚子和释迦的果香，入口顺滑，呈现优雅甜美感和白阿尔巴林葡萄典型的香气，让我想到罗伊拉地区的某种成熟白诗南葡萄的味道，回味持久且优雅。

包装

-每箱12瓶 75cl