

A!

admiración



RIBERA
DUERO

Ribera del Duero
Denominación de Origen
杜艾罗河畔原产地保护区

崇拜

以杜艾罗河畔的田帕尼优为主体酿造品种，葡萄果实产于该地区海拔最高的老葡萄园。海拔最高达到850米，为葡萄成熟创造了绝佳的温差。

采摘葡萄时用的是不超过20kg的箱子，预先在葡萄园里挑选一番，在进入酒庄之前进行最终的挑选。去梗时机器的转速很低，以保证葡萄果实的完整性；发酵之后，通过将果汁倒到别的酒桶，再倒回原始酒桶的方法（特殊工艺法语称为“DELESTAGE”）进行长时间的浸渍，让果渣最大程度地发挥其风味。

根据不同酿酒师的标准，佳酿在木桶中酿造时间在9到14个月之间。所采用的300升木桶来自于不同产区，融合了不同的异国风味。在上市之前，至少还要在瓶中放置9个月。

品鉴信息

- 酒体呈紫红色，颜色较为浓烈。
- 入鼻闻得到香料香，月桂香，当然还有成熟的红果香味，在摇动酒杯时，紫罗兰和佛罗伦萨百合的清香飘然而至。
- 入口柔和，滑腻，如天鹅绒般柔润，单宁酸成熟，回味悠长。

建议斟饮前应醒酒。

适饮温度：17°C。



BODEGAS EL INICIO

INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO