

R

RIVENDEL

RI
BE
RA
DUERO

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



瑞文戴尔 橡树

精选来自杜艾罗河畔产区的田帕尼优葡萄品种酿制而成，所选的优质葡萄园拥有大约15年的历史，平均海拔高度为700米左右。

葡萄通过人工采摘，直接在葡萄藤上就进行挑选。去梗和挤压浆果的过程中所使用的机器转速很慢，以保证葡萄的完整性。随后进行预发酵前的冷浸渍，温度控制得很低，防止氧化。经过所需的发酵和浸渍之后，取出酒汁随后在最细的酒糟上进行苹果酸-乳酸发酵。

根据不同酿酒师的标准，佳酿在木桶中酿造时间在5到6个月之间。所采用的波尔多式橡木桶来自于法国和美国，造就了橡木葡萄酒复杂的风味。

最后，在上市之前，葡萄酒还应在瓶中放置3个月，达到可即开即饮的最佳风味。

品鉴信息

- 葡萄酒酒体呈现各种不同的红色，因酒体年轻有点发紫。颜色浓烈，彰显优质收成年份的特色。
- 将酒杯靠近鼻子，可闻到特别显著的红果香和花香，还有来自于橡木桶的香料和香草香气。
- 入口柔和，可口，平衡，单宁酸完美融合，回味悠长。

建议斟饮前应醒酒。

适饮温度：17°C。



BODEGAS EL INICIO
INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO