

Elas



Rias Baixas

Denominación de Origen

下海湾原产地保护区

艾拉斯

为酿制此款葡萄酒，首先必须在“阿尔巴利诺”葡萄品种中精挑细选，这些葡萄果实采摘于平均葡萄藤年龄为25年的葡萄园，每公顷的产出为7,300公斤。该地区底部为盆地，形成了花岗岩-平衡砂质土壤，为种植该品种葡萄的理想之选。

葡萄果实在一个桌子上进行挑选，先去梗，再在5°C的环境下通过一个管状的交换器。低温的果汁和果实的混合物通过2个旋转的浸渍器，进行为期8个小时的预发酵浸渍过程。浸渍过程完成之后，不经过任何压榨过程提取最原始果浆，仅仅是在10°C的环境下进行36个小时的静态沉淀固态杂质。过了这段时间，上层清澈的葡萄琼汁就被放入不锈钢桶，在14°C的环境中进行发酵，为期20天。发酵过程完成之后，去除比较大的酒糟，随后进行3个月的橡木桶窖藏，每个星期用特殊工具人工搅拌（特有序法语称为“BATONNAGE”）一次。

品鉴信息

- 葡萄酒酒体呈美丽的黄色，微微泛着青色的光晕。
- 入鼻香气强烈，夹杂着新割青草，白花和淡淡的香脂香，八角香，柚子香，水梨和热带水果（菠萝和荔枝）的香味交杂在一起，在深处还透出一股微微的矿物香。
- 入口新鲜清爽，微微的碳酸感，水果香，滑腻，香气四溢。



BODEGAS EL INICIO

INVESTIGACIÓN & ENOTURISMO