

R

RIVENDEL



RIBERA
DEL
DUERO

Ribera del Duero
Denominación de Origen
杜艾罗河畔原产区

瑞文戴尔佳酿

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30年的历史，平均海拔高度为700米左右。

所挑选出来的葡萄经人工采摘，置入不锈钢大桶中进行为期21天温控为28°C的浸渍过程。通过乳酸发酵，葡萄酒在中度烘焙的来自于美国和欧洲中部橡木桶中陈年12个月。经过橡木桶的氧化酿造之后，葡萄酒还需在玻璃瓶中存放12个月方可上市。

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