

CORAL DUERO
— BOTTIGAS —



CORAL DUERO
LOS LASTROS
single vineyard

3 75cl

CORAL DUERO
LOS LASTROS
single vineyards
1944
2017



诺诗园

WINE MAKING 酿酒方法

手工采收，并装在15公斤的小盒中运输，在酒厂的冷藏室中降温静置数小时，以保持葡萄的新鲜度与果香。除了在葡萄园中进行挑选，还要再经历第二次的筛选以保证每个酿酒葡萄的质量。葡萄在发酵前先将冷浸在不锈钢罐中。发酵结束后，根据酿酒师的经验与反复多次品试，所有的葡萄酒再在法国和美国橡木桶中陈年至少8个月的时间。

AGING陈年

8个月法国新橡木桶及 美国桶

GRAPES 葡萄品种

Tinta de Toro 丹魄

TERROIR 土壤

该葡萄园的土壤为砾石沙质混合型土壤，既有著良好的排水性，又富含矿物质。优越的气候条件使酒的整体表现细腻、优雅平衡，品质非凡且具有一定的陈年潜力。

CLIMATE 气候

夏季短，暖和乾燥和大部分晴天，冬季非常寒冷，多风和部分多云。在一年中，温度通常在0°C至 30°C之间变化，并且很少低于5°C或高于35°C。平均极低的降雨，每月42毫米。

TASTING NOTE 品酒笔记

这款酒是採用了单一葡萄园平均树龄达70岁以上，颜色呈现出深樱桃与深紫亮光色，香气拥有明显的紫蘭花香味，黑布霖，蓝莓，黑加仑子味，配合像木桶的可可豆及烟熏味使香气更为複杂，层次分明有流口水的感觉，入口酒体浓郁，酸度单宁适中平衡，结构丰富，回味细悠长。