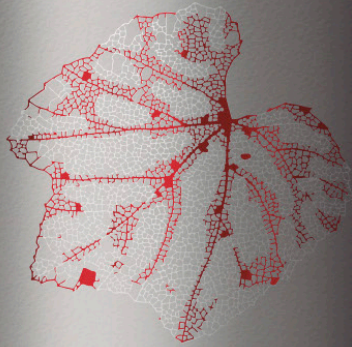


CORAL DUERO
— BORGAS —



CORAL DUERO
R'SEDAS
1549

3 75cl

CORAL DUERO R'SEDAS

single vineyards

2017

榭达斯园

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

4个月全新法国橡木桶及美国橡木桶

GRAPES 葡萄品种

Tinta de Toro 丹魄

TERROIR 土壤

土壤由圆形的鹅卵石和浅色砂土组成，表层土壤中含有的有机成分非常低，只有老藤葡萄园内植株的根部可深达地下数米去吸收养分和风味物质，深层土壤中富含更多的黏土与水份。由于这种特殊的砂土，根瘤蚜虫Phylloxera难以存活，所以当年席卷整个欧洲的虫害并未蔓延于此。并且在那个特殊时期Toro产区的葡萄酒曾大量出口至灾害严重的法国，用于满足市场的需求。

CLIMATE 气候

夏季较短、温暖、乾燥并且大部分时间都是晴天。冬季非常寒冷，多风和部分多云。降雨较少，平均每月大约在42毫米。全年温度相对稳定，通常在0°C至 30°C之间，很少低于5°C或高于35°C。

TASTING NOTE 品酒笔记

酒颜色呈现深樱桃与深紫亮光色，香气拥有明显的墨蘭花香味，新鲜黑色浆果香明显芳香，来自橡木桶的奶油味混合了像法国传统烤糕点的烟熏味复杂又特别，层次分明，多层变化，入口酒体浓郁，紧致顺滑，口感温和，结构酸度单宁适中平衡恰好，回味细悠长。

