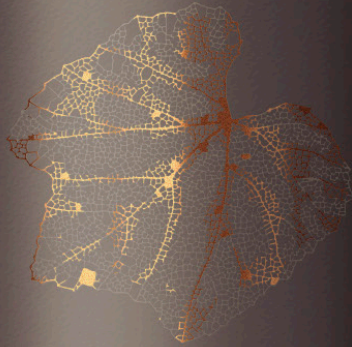


CORAL DUEÑO
— BODEGAS —



CORAL DUEÑO
ROMPESEDAS
sin gluten y sin azúcares

3 75cl

CORAL DUERO

ROMPESEDAS

single vineyards

2017

隆佩园

WINE MAKING 酿酒方法

採用手工採收并筛选的葡萄，在冷却至4°C后进行控温发酵，浸渍时间约为25日，

发酵完成后再装入在几乎全新的法国橡木桶中陈年。此款酒我们选用了葡萄园中最老藤株所出产的葡萄来进行混调，此步骤酿酒师所起的作用非常关键，凭借其丰富的经验在恰当的时机经过多次调试后才能最终确定完成。

AGING 陈年

18个月全新橡木桶中陈酿，90%的法国橡木桶，10%美国橡木桶

GRAPES 葡萄品种

Tinta de Toro 丹魄

TERROIR 土壤

这些老藤葡萄树生长于海拔767米处，面朝西北部，植根于砂土、砾石与小鹅卵石相结合的土壤环境当中。具有良好的排水性以及含有丰富的矿物质，并有效的降低了pH值，使出产的葡萄酒有著复杂平衡细腻优雅的特点。

CLIMATE 气候

1月是西班牙Toro托罗产区最冷的月份，最高平均气温约为13°C，最低平均气温约为5°C。而最温暖的月份是七月和八月，平均气温约为28°C。在Toro托罗一年中降雨天气可达100多次，但总降雨量并不算多，平均约为508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100岁以上田园卵石特别多，酒颜色呈深邃红宝石色，香气拥有浓荫的红色浆果，成熟黑樱桃味优雅恰人，混合新像木桶散发出丝丝的烟熏味，黑胡椒香气细腻多变且持久力强，入口芳香圆润，矿物味，结构紧致精细，优雅平衡并且非常的集中饱满。

