

CORAL DUERO
— BODEGAS —



CORAL DUERO
SALGADERO
1950

3 75cl

CORAL DUERO

SALGADERO

single vineyards

2017



萨加园

WINE MAKING 酿酒方法

采用手工采收并筛选的葡萄进行酿酒，发酵后的浸软大约需要10-12天。再在的225L的传统法国橡木桶和美国橡木桶中进行12个月的熟陈，最后再装瓶上市。

AGING 陈年

12个月全新法国橡木桶及美国桶

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

西班牙托罗Toro的降雨最少的月份是7月，降雨可能会连续持续4天的时间，通常的降雨总量在9毫米左右。而降雨最多的月份是10月，连续降雨天数可长达11日之久，累积降雨量也可达约84毫米。

TASTING NOTE 品酒笔记

这款酒是采用了单一葡萄园平均树龄达90岁以上，酒颜色呈深红宝石色光泽鲜艳，香气拥有成熟红色浆果的芳香，明显的熟玫瑰糕点的烤蕉味，混合新像木桶的奶油，皮革，甘草一层层慢慢散发出来，入口浓郁厚重，强劲有力且含有成熟圆润的单宁，结构平衡，明显的矿物味，回味细悠长。