

Tinar de Mirat 2004 选择 *selección*



Mundus Vini 2012

金奖



Les Citadelles du Vin 2012

金奖



Sélections Mondiales 2014

银奖



Bacchus 2015

银奖



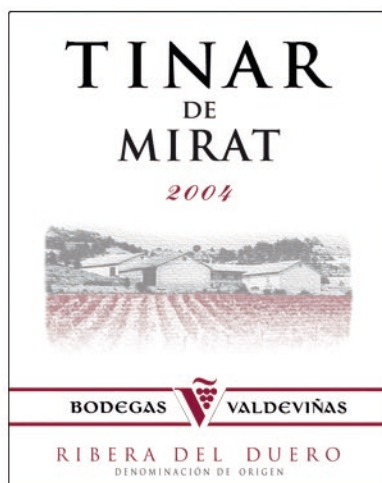
Tastings 2015

银奖



Zarcillo 2018

银奖



Repsol 2013 - 90 p / Peñín 2013 - 90 p / J.Suckling 2018 - 92 p / T.Atkin - 92 p

酿酒原料是100%的优质葡萄品种“丹魄”，我们的葡萄园位于海拔840米的高地上，那是一块洪水冲积成的砾石卵石砂土。葡萄收获年份是2004年，日期是9月27号至29号，收获时的气温为摄氏19—20度，第一次发酵是在钢筋水泥柜中进行，发酵温度调控在合适的温度中。第二次发酵和陈酿是在1年的法国橡木桶内进行，陈酿14个月。

2004年的气候条件很特别，白日与夜晚的气温差距很大，由于庄园所在的葡萄园地处高原地带，昼夜温差异常巨大。

观酒，呈显浓郁深樱桃红色。

闻酒，浓浓的水果芬芳中，弥漫着可可豆和咖啡豆的甜香。

品酒，酒体坚实浑圆，醇香高雅。