



Viñedos
de Alfaro



RODILES

2005

其加工过程是在我们的酒窖内完成的，选用我们位于埃布罗新村市和阿尔法罗市的葡萄园中健康、成熟的葡萄进行加工。第一阶段中，在较低的环境温度下，对发酵物质进行静态浸泡，随后，在同一个储存地内，酒精发酵在控制温度下进行，在这一工艺的尾声，置于容器内部的所有物质都将得到“释放”，温度达到29°C，目的是使其组成部分能得到更好的提取、融合及固定，从葡萄转化为美酒。

我们选用了歌海娜，添帕尼优，马士罗和格拉西亚诺的组合，每一品种约占25%。在其酿制过程中，置于新的美国和法国橡木桶中，运用特殊工艺加工16个月，随后被灌装到酒瓶内进行充分的熟化，已获得更长的生命。最佳饮用温度在17-18°C。

分析数据

酒精度	14,5% Vol
游离硫/总硫量	19/99mgr/l
挥发酸	0.70
总酸度	4.00 gr/ltr
pH值	3.32
染料强度	16
单位，总多酚指数	77

品尝

激烈的石榴红层。

红色水果的香味和精美的糕点以及组装的木材。

温馨复杂

软上腭具有良好的结构和振幅量，覆盆子，香草，

甜

是谐波，天鹅绒般的和长期输出。



 Viñedos de Alfaro