

## RODILES 维尤拉珍藏白葡萄酒

这款珍藏款白葡萄酒，采用维尤拉葡萄酿制。葡萄园位于Las Planas，面积11公顷，于1980年种植，土壤是钙质黏土。葡萄朝东南向，培植成高杯式。葡萄采用手工采摘。葡萄到了酒窖后，开始酿制白葡萄酒原汁。首先，在容器中进行发酵，温度在12到13摄氏度之间。发酵进行到一半时，我们把葡萄汁转移225升的新酒桶中，完成最后的酒精发酵。在纹理细致的美国法国橡木桶中，进行第二步发酵。陈酿过程在酒桶中进行。在陈酿的不同阶段，葡萄酒和酒渣保持接触，定期进行搅动，让酒渣处于悬浮状态。最后一个阶段，精制酒渣悬浮在葡萄酒中。这时，酵母分解，释放出高浓度多糖物质，融入葡萄酒中，改善口感。这个阶段，我们定期进行倒桶，有助于葡萄酒的和谐变化。为了实现物理稳定性，从十二月到三月，我们把酒桶放置在酒窖外，露天状态下过两个冬天，经受这个时段的严酷气温和温度变化。酒桶过了最后一冬，和葡萄酒一起，重新放回酒窖。到了次年的五六月份，手工装瓶。瓶酿24个月后，投放市场。因为葡萄酒产量小，我们决定把酒进行编号。因为葡萄酒的酿制过程，这款酒可能会有少量沉渣，是天然酿制的结果。建议饮用温度在6到8度。这款葡萄酒口感绵长，可以作为开胃酒饮用，配上干果或火腿。用餐时可以配上洋葱或温的白芦笋。多脂肪的鱼、金枪鱼、狐鲣和沙丁鱼也是不错的搭配。还有米饭，各种创意和做法的米饭都是不错的搭配。另外一种绝配就是软质气孔奶酪，有一点霉菌和甜味。意大利面和巧克力也可以佐餐。

### 分析数据

数据分析: 13% Vol.  
总硫含量: 15/113 毫克/升  
挥发性酸: 0.73 克/升(醋酸)  
总酸度: 6.5 克/升(酒石酸)  
PH值酸碱度: 3.13  
IC 颜色深度: 0.195  
IPT 多酚总指标: 13.5

### 品酒:

色泽: 淡淡的金色，酒泪醒目。  
酒香: 有着茴芹、细纹木头、香脂、金合欢蜂蜜和桃子干的香气。  
味道: 有着糖水苹果和桃子的味道，有着蜂蜜和细木的感觉，有着酸味和香脂的味道。入口轻柔，入口后逐渐开始赢得酒体和醇厚感。留口略有单宁味道，轻柔雅致。可以佐以米饭、多脂肪的鱼和白芦笋。可以佐以带霉菌的软质气孔奶酪，甜口的意面和巧克力。

