

RODILES
Vendimia Seleccionada
2005

首先必须是葡萄品质等级高的年份，这也就意味着年景最好时的葡萄园，受到精心照顾，产量不高，种植品种各异，对果品进行了严格筛选，因此产量有限，数量很少。葡萄经过严格的工艺流程被酿制成酒，它们非常优雅，但口味很好，对比度高，有个性化特质，可储存年限较长。这款酒全部选用格拉西亚诺品种加工，产自酒窖附近的葡萄庄园。葡萄串很小，数量少，颗粒不大，由于元素（蜡）的影响，保留了特征性的白色粉末状，在熟化过程中可以将颗粒包裹起来。发酵过程的作用在于凸显该品种的特质，从而酿出与众不同的葡萄酒。当前在木桶中加工时，使用新的美国和法国橡木桶，各占相同比例。在木桶中存放16个月，每4个月进行一次换桶。当酒被灌装进酒瓶之后，就获得了长久的生命年限，可以被很好的保存。这款酒有结构层级，因此建议在16°C时饮用，从而确保一定程度的氧合作用。

分析数据

酒精度	15.20% Vol
游离硫/总硫量	30/110mgr/l
挥发酸	0.74
总酸度	4.43 gr/ltr
pH值	3.51
染料强度	19
单位，总多酚指数	85

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。

