

RODILES
Vendimia Seleccionada
 2007

罗迪雷斯 2007年精选采摘葡萄

葡萄品种：100%格拉西亚诺。

葡萄园和土壤：1999年建立的自有葡萄园，面积5.8公顷，由冲积土和石灰质粘土组成，土质肥沃。

酿制：此款葡萄酒用酒庄附近葡萄园出产的格拉西亚诺葡萄酿制而成。葡萄园搭立棚架，正处于最好的生产时期。葡萄串小，数量不会密集，果粒适中。保留了格拉西亚诺葡萄上特有的“白霜”。

精心的酿制，把葡萄的个性全部提取，让它和里约哈地区采用的其它葡萄与众不同。葡萄酒在全新的美国和法国橡木桶中，平均分配时间进行陈酿。陈酿时间16个月，每4个月倒桶一次。

这是一款层次结构感明显的葡萄酒。建议饮用温度在16摄氏度。可在饮用时提前开瓶，或者倒入玻璃醒酒器中，适度醒酒。

数据分析：

酒精含量：	15%
总硫含量：	25/76 毫克/升
挥发性酸：	0.69 克/升（醋酸）
总酸度：	6.1 克/升（酒石酸）
PH值酸碱度：	3.3 g酒石酸
IC 颜色深度：	19
IPT 多酚总指标：	83.00
残余含糖量：	3.4克/升

品酒：

色泽：呈现出紫红色和红宝石色泽。酒体浓郁，会有大量的酒泪挂杯。

酒香：有着香草、桂皮、桑葚、甜品、烤吐司、辛香料和香脂的香气。

味道：酒体复杂，结构感强。有着糖水覆盆子和桑葚的味道，略带金属气息，细丝的橡木味和甘甜味。成熟的单宁在瓶体里均匀和谐混合。口感持久典雅。

配菜：可以佐以炖三黄鸡、炖石鸡、烤牛肉，烤金

