

# 星光体



年份 2019

品酒辞 呈明亮干净的红宝石色酒体。成熟的黑色水果和黑浆果的水果香味，混合着一些香料（如胡椒）的香气，该品种具有独特的薄荷醇味，茶叶、烟草、皮革和桶装陈酿的烟味。口感丰富，酸度平衡，单宁柔滑，余味持久。

品种 60%赤霞珠 40% 西拉

产区 莫莱谷

葡萄园 干燥的沿海地区，距太平洋 45 公里，海拔193米

气候 受太平洋吹来的海风影响的地中海气候。

土壤 来自沿海山区的非常古老的花岗岩土壤，含有石英和其他矿物质。

采收 从 4 月的第一周开始手工采收，在选定的多边形或扇形区域，在表格上进行簇的等级分类

发酵 在橡木桶和不锈钢罐中缓慢发酵，萃取量很少，几乎没有泵入和良好的氧化。

陈酿 50% 新桶和 50% 第二桶法国橡木桶中陈酿 24 个月

酒精度	pH	酸度	糖度
14,5	3,37	3,89	2,5

