



Bodegas y Viñedos
Alfredo Santamaría



瓦尔皮诺索 (Valvinoso)

原产：西班牙

法定产区：西加雷斯

等级：年轻桃红

品种：80%天帕尼洛、10%弗德乔以及10%阿比洛。

酿造法

以天帕尼洛为主的混酿方式，配加白色阿比洛和弗德乔，在自有葡萄园种植并手工挑选葡萄，低温浸渍法工艺，并控制在15摄氏度左右的环境下发酵。

去杂质和过滤使葡萄酒最终澄清并稳定。

最后装瓶前用低温过滤。

产量

年轻的酒每年产量是有限的，通常不多于1万瓶。

销售

每年1月是其香气表达最佳的时期，从那时开始销售，每瓶750毫升，每箱12瓶。

品鉴

成熟桃红色，酒精度数13。色泽明亮、正桃红色。混酿的香气突出，令人想起新鲜的水果。入口果味浓郁，余味留长。

饮用和搭配

第一年整年可饮用。建议低温下（8度左右）饮用，最佳搭配：开胃菜、奶酪、米饭、海鲜、蔬菜、鱼或是口味清淡的肉。