



Bodegas y Viñedos
Alfredo Santamaría



“阿尔弗莱德·圣塔马利亚”佳酿

原产：西班牙
法定产区：西加雷斯
等级：陈酿葡萄酒
品种：100%天帕尼洛

酿造法

控制酒精发酵，任何时候不超过30度，葡萄产自自有葡萄园70年老藤，天帕尼洛，手工挑选。在最佳成熟期摘下，以浸渍方式静放15至25天。

温度控制发酵（22度）。

去除杂质和过滤使葡萄酒澄清并稳定。以自然的风冷来稳定（大概5度），使葡萄酒可是开始熟成。

在以法国橡木桶为主的美国橡木桶中放置至少12个月氧化陈酿，之后于玻璃瓶中再熟成12个月。温度和湿度均控制为最佳条件下。不引起葡萄酒任何变化的情况下装瓶，可呈现完全自然的方式，推荐品尝。

产量

限量版的葡萄酒每年生产少于13000瓶。

销售

月后开始销售，每瓶750毫升，每箱6瓶。

品鉴

纯单一天帕尼洛品种，酒精度14左右。深红色，香气浓郁、挂杯表现优秀。

强烈水果香气，伴有木香。入口愉悦。酒体丰富，单宁表现优秀，余味留长，果香满溢。

饮用和搭配

10年内均可饮用。建议在合适的温度下保存（16度左右），搭配火腿、口味重的奶酪、红肉。