
BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDON



EXPRESIÓN
de Heras de Cordon
EDICIÓN LIMITADA



EXPRESIÓN HERAS DE CORDÓN



品鉴表

色泽:

石榴红，澄清度高，边沿颜色无变化。
酒体均匀，色泽好。

味:

静止状态下，可以闻到宜人的野草香和桂花香，香气里还混合着大西洋黄杨木和香脂的气味。
晃动酒杯后，释放出一股奶油橡木、迷迭香、落叶香气，其中还混有着丁香、肉桂、檀香和肉豆蔻的气味。

口感:

与舌头的接触中可以感受到酒体的优雅、单宁柔顺、独具特色。
红酒在口中留下浓郁的果味，味蕾仿佛被酒体中的矿物成分和成熟水果的味道轻抚。异国香料的味道不仅在向其口中洋溢，在味道中也令人神往。宜人的混合香气，带有奶油香的余味持久。

品尝温度:

16-18 ° C.

品尝搭配:

香肠、开胃菜、各种肉类、野味。

艾娜斯·高登印象分析表

产区:

里奥哈 阿拉维萨: 拉瓜尔迪亚 海拔550米。 上里奥哈: 丰迈奥尔 海拔405米。
粘土地质、钙质土壤、多石。

葡萄园:

90%为55年以上的丹魄，同时应用杯状修剪和攀缘架。

产能:

由于使用年份久远，这些葡萄园的产量不会高于3,000公斤/公顷。

采摘:

葡萄通过手工采摘，选择健康和成熟的葡萄，装入20公斤的盒子内运到酿酒厂，并在传送带上进行选择 and 接收。

装罐:

在28,000升不锈钢罐进行。

发酵:

在受控温度 (30°C) 下进行天然酵母发酵，每天进行压帽和搅拌。

压榨:

在气动压力机中进行软压和慢压。

乳酸发酵:

在新的法国橡木桶中进行酒精发酵后进行乳酸发酵。

橡木桶陈酿:

在橡木桶内进行22个月的陈酿。总是使用新的法国橡木桶。

成品:

用爱和辛勤工作，科学和艺术制作的葡萄酒，为最挑剔的味蕾带来愉悦。独特的葡萄酒，产量非常有限。

规格:

瓶装:

75厘升瓶定制Bordolesa Prestige酒瓶。

木制酒箱:

木制: 6瓶装酒箱。

木制酒盒: 1、2和3瓶酒盒。