

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



RESERVA
de Heras de Cordon



RESERVA HERAS DE CORDÓN



品鉴表

色泽: 樱桃红, 澄度高, 酒体明亮, 年份短, 带有蓝色色调。

香气: 静止状态下, 酒香浓郁。樱桃, 森林水果, 红醋栗和黑醋栗的香气, 气味新鲜、带有酸度。晃动酒杯后, 酒味出现细微差别并散发出红辣椒香料的气味。

口感: 与舌头的接触中可以感受到酒体的浓厚及果味。红色浆果的味道柔顺。

口感平衡, 新鲜感强, 酸度良好。单宁饱满温和, 让酒感更有层次和雅致。

酒体中等。回味宜人并持久, 带有咖啡和奶糖味。

品尝温度:
18°C.

品尝搭配:
香肠、开胃菜、各种肉类、炖菜、野味。

艾娜斯·高登印象分析表

产区: 里奥哈 阿拉维萨; 拉瓜迪亚, 埃尔希耶戈和拉普埃布拉。上里奥哈: 塞尼塞罗和丰迈奥尔。海拔550米, 粘土地质、钙质土壤、多石。

葡萄园:
90%为46年的丹魄。5%为35年的马苏埃洛。5%为31年的格拉西亚诺。

绿枝修剪:
6月初已首次进行绿枝修剪, 8月初进行了第二次修剪。此过程是将阻碍葡萄通风的树枝和树叶修剪掉。超过3,000公斤/公顷产量的葡萄串也被剪下。

降雨:
252.90升/平方米, 主要在秋季下雨。

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。

装桶:
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:
在不锈钢桶中进行完酒精发酵之后, 再进行这一轮乳酸发酵, 所以在转移至木桶时, 这一轮乳酸发酵已经完成。

橡木桶陈酿:
在橡木桶内进行18个月的陈酿。美国和法国的橡木桶。

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。

规格:

- 75厘升瓶定制Bordolesa Prestige酒瓶。
- 酒箱及酒盒:
 - 纸盒: 6瓶装12瓶装1瓶和3瓶装酒盒。
 - 木制: 6瓶装。1.2瓶和3瓶装酒盒。

BODEGAS Y VIÑEDOS HERAS - CORDÓN

Ctra. Lapuebla Km. 2
Tel. (+34) 941 451 413 - Fax (+34) 941 450 265
Apartado 29 - 26360 FUENMAYOR - LA RIOJA - ESPAÑA

bodegas@herascordon.com • www.herascordon.com