

BODEGAS Y VIÑEDOS  
HERAS CORDÓN



VENDIMIA SELECCIONADA  
de Heras de Cordon  
COSECHA LIMITADA



# VENDIMIA SELECCIONADA

## HERAS DE CORDÓN



### 品鉴表

#### 色泽:

樱桃红，清澈度中等，颜色深。边沿颜色可见其年份之浅。

#### 味:

静止状态下，闻起来像香草和可可的甜糕点味，加上红色浆果的甜香，和类似洋甘菊的芳香。

摇晃酒杯后，奶咖和红色浆果的气味混合在一起，并略微掺杂着石墨香和檀香。

#### 口感:

与舌头的接触中，酒的滑腻感便体现无余。

红酒在口中的厚重感平衡，口感雅致而丝滑，带有类似覆盆子和李子红色浆果味，其中夹杂中巧克力和咖啡豆的细腻口感。酒感具有很好的层次，单宁、果味和酸味之间相互平衡。回味长久而生动，成熟的红色浆果的味道持久。

#### 品尝温度:

16-18 ° C.

#### 品尝搭配:

香肠、开胃菜、奶酪、各种肉类、炖菜、烤肉、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:** 80%为25-37年的丹魄。 10%为24年的马苏埃洛。 10%为24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4,000公斤/公顷产量的葡萄串也被剪下。

**降雨:** 418.40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13个月的陈酿。美国橡木桶。

**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。

**规格:**

**瓶装:**

75厘升瓶定制Bordolesa Prestige酒瓶。

150厘升瓶定制Bordolesa Prestige酒瓶, 大酒瓶。

**酒箱及酒盒:**

纸盒: 6瓶装12瓶装1瓶和3瓶装酒盒。

木制: 6瓶装酒箱。1瓶, 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