

穆萨酒庄红葡萄酒2014

概况

在这一年里，黎巴嫩的山脉没有被白雪覆盖。

2013年10月和11月期间降雨量非常少，降水量不超过18毫米。这一趋势一直持续到

这种趋势一直持续到新年--没有雨、雪或寒冷天气，只有两个暴风雨天，影响了全国不超过20%的地区！

2月和3月是最干燥的，似乎这个冬天是2013年夏天的延伸。四月、五月、六月和

7月，花蕾开放和开花，对葡萄树来说是完美的，但缺少一个非常重要的元素，那就是水。

夏季生存的一个非常重要的因素--水。到了8月初，葡萄树开始受到严重的影响。赤霞珠的含糖量的糖分含量急剧上升，而酸度却很稳定。由于缺乏水分，该品种失去了40%的重量。

艰苦的工作从红葡萄采摘的第一天开始--四个小组同时采摘，这在穆萨酒庄历史上还是第一次。

历史。佳丽酿也受到了影响，但程度不一样，而他们中的幸存者，照例是神索。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿的平均混合。

酿制

每个品种都在混凝土桶中用天然酵母进行发酵。由于含糖量高，赤霞珠的发酵速度很慢。

发酵的速度非常慢，为了确保发酵的完成，发酵的温度控制在比平时低的水平。卡里尼昂

也很慢，但神索在危机中幸存下来，并以优雅和风格正常发酵。这些葡萄酒被

在2017年1月混合之前，在法国橡木桶中陈酿了12个月，然后在2017年7月和8月装瓶，没有经过过滤和过滤。

2017年7月和8月装瓶。在2021年发布之前，这些瓶子在Chateau Musar酒窖中陈酿。

品尝说明

呈深红色，具有甜樱桃、李子和干果的香气，并带有微妙的香料元素和一丝烟草味。

烟草味。这款酒口感柔和，圆润，风味浓郁，果香浓郁--焦糖、摩卡、成熟的红色水果，与柔和、天鹅绒般的口感相得益彰。

伴随着柔和、天鹅绒般的单宁和辛辣的余味。

酒精度

14%酒精含量/体积