

穆萨青年桃红葡萄酒2018

概述 随着2018年份的到来，我们为我们的Musar Jeune Rosé推出了新设计的标签和品牌。

桃红葡萄酒。

Musar Jeune系列葡萄酒由贝卡谷地的低产葡萄树生产，这些葡萄树生长在海拔1000米左右的地方。

海拔1,000米左右。海拔高度使平均温度保持在25摄氏度左右。

25°C，每年平均有300个炎热的晴天；夜晚凉爽，葡萄成熟度高。

完美。从我们经过有机认证的葡萄园中采摘的未经烘烤的Musar Jeune系列葡萄酒具有浓郁的芳香。

系列葡萄酒具有丰富的香气和充满活力的果味。

葡萄品种 2018年的葡萄酒是由神索（80%）和慕合怀特（20%）混合制成的 - 2015年是我们第一次使用慕合怀特。

事实上，2015年是我们第一次使用慕合怀特酿制此酒，现在的葡萄树已经有8年的树龄，与30年树龄的+神索一起酿制。

与30年树龄的神索一起，给我们带来了一款结构和平衡的葡萄酒。

葡萄园地区 贝卡谷地

酒精度13.5% Alc./Vol.

酿酒过程中，神索（九月初收获）和慕合怀特（九月初收获）在到达酒厂后的12个小时内被架起。

9月下旬收获的神索和慕合怀特，进行了"直接压榨"，然后在不锈钢桶中分别发酵。

然后在不锈钢桶中单独发酵，温度在18至21°C之间。

恶性乳酸发酵后，葡萄酒静置3个月，在11月底进行混合，冷稳定后装瓶。

11月底进行混合，冷稳定，并于2019年1月装瓶。

颜色 明亮的珊瑚色

嗅觉 迸发红色和橙色的水果 - 草莓, 橘子, 带有一丝香料和咸味。

口感 油桃、橘子、草莓和奶油在口中占主导地位, 并带有盐分的矿物味。

这款酒有很好的酸度和新鲜度, 余味悠长。

在收获后两到三年内饮用。