

## 穆萨青年玫瑰红葡萄酒2019

概述 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。

在海拔1000米左右的地方。

海拔高度使平均温度保持在25摄氏度左右，白天炎热，夜晚凉爽。

葡萄的成熟度很高；它们从我们经过有机认证的葡萄园采摘，在不锈钢容器中酿造。

葡萄从我们的有机认证的葡萄园收获，并在不锈钢中酿造，以保持品种的特性。

葡萄品种 80%的神索来自30年的葡萄树，最近引进的20%的慕合怀特来自8年的葡萄树，混合而成。

来自8年树龄的葡萄树。

葡萄园地区 贝卡谷地

酒精含量13%/体积。

葡萄酒酿造 神索和慕合怀特经历了"直接压榨"，然后分别在不锈钢桶中发酵。

在18°C至21°C的温度下，在不锈钢桶中分别发酵。一旦乳酸发酵完成

完成后，将葡萄酒静置3个月，进行混合，然后进行冷稳定，于2020年3月装瓶。

2020年3月装瓶。

颜色 深鲑鱼色/橙粉色

嗅觉：苦甜的橘子和草莓的柑橘味；一丝藏红花的香料和玫瑰水，以及几乎是海风的味道。

几乎是海风般的咸味。

口感 油桃、橘子和草莓的新鲜水果味，导致了微妙的香料味和盐分的矿物味。

矿物味。清爽的酸度提升并增强了葡萄酒的新鲜感。适合作为开胃酒或

搭配地中海沙拉、鱼和烤肉。

轻轻冰镇后饮用，建议在收获后两到三年内饮用。