

穆萨青年白葡萄酒2018

概述 在2018年，自2006年我们的第一个年份以来的12年里，我们推出了新的标签设计和品牌的穆萨青春白。

这款酒所用的葡萄来自我们的有机认证葡萄园，并来自两个不同的风土。

不同的风土。霞多丽和维蒙蒂诺生长在石灰石土壤上，而维欧尼

来自淤泥质土壤的葡萄园。

葡萄品种 2018年份的葡萄是由维欧尼（40%）、维门蒂诺（30%）和霞多丽（30%）混合而成。其中

维蒙蒂诺，原产于撒丁岛和科西嘉岛，因此很适合东地中海的气候。

它增加了柑橘、矿物、甚至海洋的特性。它的酒精含量适中，并与丰富的黄油味的均匀的葡萄酒结合在一起。

它的酒精含量适中，能很好地与丰富、黄油甚至油腻的霞多丽和芳香的维欧尼相结合。

葡萄园地区 贝卡谷地

酒精度13% Alc./Vol.

葡萄酒酿造 葡萄在不锈钢桶中发酵，温度在19至21摄氏度之间。

摄氏度。混合后，在2019年3月期间进行了冷稳定和装瓶。

颜色 柠檬

嗅觉 梨子、酸橙和菠萝的味道--还有一丝茉莉花的味道。

口感 热带水果、榲桲和柠檬皮，余味清新悠长，酸度平衡。

在收获后两到三年内饮用。