柏卡庄园塞图巴尔莫斯卡托罗素麝香加强型葡萄酒10年甜酒 2004

BACALHÔA

塞图巴尔DO 产区 加强型10年

19,5 %vol

12ºC - 14ºC

莫斯卡托罗素 (100%)

法国旧橡木桶桶酿13年(200L 容量)

50 cl

6瓶/箱
箱重: 9,86 kg
箱尺寸: 0,243 x 0,165 x 0,339 m Ca
箱体积: 0,014

Filipa Tomaz da Costa

简介

该葡萄酒由100%的塞图巴尔莫斯卡托葡萄酿造。葡萄园全部位于其原产地内，位于石灰岩土壤中，主要位于朝北的山坡上的塞拉斯山区。这是该葡萄品种的理想位置，山脉可以保护葡萄藤不被来自南方的狂风的伤害，但因此成熟缓慢。结果是葡萄具有很高的天然酸度和强烈的果香。2003年份葡萄于9月下旬收获。短暂发酵后，由于添加了精心挑选的烈酒而中断，在整个冬季将葡萄酒置于大型不锈钢桶中，以便在发酵后将其皮层与葡萄酒接触浸渍。此过程大约需要5到6个月，才能完美地提取复杂的香气和味道。然后在一个专用的仓库中，将塞图巴尔莫斯卡托葡萄酒放入小木桶中至少13年。这些陈酿条件激发出浓郁的香气和风味，更加突出了这些葡萄酒的独特个性。它于2018年11月装瓶。

品酒笔记

这款酒的香气浓郁而复杂，橙花和果皮，杏干，果酱，葡萄干，无花果，坚果和伯爵茶的味道相交集。酒体表现出饱满的口感，并在甜度，酸度，苦味和所有香气之间达到非常好的平衡。

分析| 土壤

酒精 (%VOL.): 19,5
总酸 (g/l AT): 6,3
PH: 3,13
SO_2: 130
残糖量: 173,4
土壤类型: 粘土石灰石

佐餐搭配

这款酒非常适合做开胃酒，搭配鹅肝酱或各种浓烈的奶酪，也可以作为餐后用酒，或者与法国奶油，黑巧克力，杏仁和榛子等甜点搭配使用。

历史

葡萄牙的柏卡酒庄拥有非常古老的莫斯卡托葡萄葡萄园，位于该地区的最佳地形。在80年代初期，该公司通过创新，将100%的塞图巴尔莫斯卡托品种掺混并在小橡木桶（200L）中陈酿，摆脱了传统的生产此类葡萄酒的方式。

奖项和殊荣

-2019年塞图巴尔半岛葡萄酒大赛-金牌
-2019年国际比赛-银牌

BACALHÔA
Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão

ALIANÇA
Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt

bacalhoa.pt