





Mas Blanc

CLOS DEL MAS

D.O.Q. 普里奥拉托



 梅洛，赤霞珠，西拉，歌海娜

 享用温度：18°C

制作

在不銹钢桶裡经过漫长的成熟过程，以及后续在法国及美国橡木桶中熟成，经过六个月后，装瓶以继续老化。

色泽

深赤褐色，偏紫红色调，干淨且明亮。具有多层次色调。

香味

浓郁的熟成果香。一旦氧化，会出现水果香气，带有些微的矿物味及香料香调。

味道

入口有明显的果香，与葡萄酒的酒体具有良好的平衡。富有高含量柔和的丹宁，让您有种愉悦的入口口感。