





Mas Blanc

RED BAT

D.O.Q. 普里奥拉托



 歌海娜，赤霞珠，西拉

 享用温度：18°C

制作

葡萄在手工采收后筛选出最好的葡萄颗粒来进行酿造。接着，在小型的预备发酵储藏缸裡低温浸泡三天。发酵时间为18天。

色泽

深赤褐色，偏紫红色调，干淨且明亮。

香味

强烈的新鲜果香，令人想起蓝莓果香，带有些微矿物质和香料风味。

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。