





Mas Blanc

+7

D.O.Q. 普里奥拉托



 赤霞珠, 歌海娜, 西拉

 享用温度：18°C

制作

在经过严格的成熟控制后，采收的进行是依照品种以手工方式分开采摘。在不锈钢桶中发酵18个月，在熟成的橡木桶中进行调配并在桶中放置一年，之后，装瓶继续在瓶中老化。

色泽

具有相当持久性的深宝石红葡萄酒。

香味

强调其在橡木桶中停留的香气，混合果香，赋予其精緻又複杂的气味。

味道

在口中厚重又複杂，柔顺又平衡。一种被些微烟燻的红色浆果气味所引领的葡萄酒。

