




Mas Blanc

BALCONS

D.O.Q. 普里奥拉托



 赤霞珠，歌海娜，梅洛

 享用温度：18°C

制作

在经过多个成熟控制后，以手工采摘的方式将不同品种分开采收，一株一株，挑选健康及最佳成熟状态的葡萄串。接着，在小型的储藏容器中发酵21天后进行调配，再换至法国橡木桶中继续熟成14个月并伴随其相应的沉淀。随后，装瓶并继续其瓶中的熟成老化。

色泽

是一种具有高层次色调的葡萄酒，带有紫色调和宝石红反射。

香味

醇厚且强劲，一开始表现出在橡木桶停留的气味，接着带出愉悦及成熟的果香，以及香料的芳香。随着其氧化，逐渐释放出甜美的果香。

味道

呈现出厚重且浓烈的口味，持久的丹宁口感和野生果实的香调。