



Mas Blanc

# CLOS DEL MÚSIC

D.O.Q. 普里奥拉托



赤霞珠，歌海娜，梅洛，西拉



享用温度：18°C



酒精浓度14.50%

## 制作

葡萄在手工采收后挑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。发酵时间为期18天，之后将葡萄酒换至法国橡木桶内继续酿制14个月，直到装瓶以继续老化。

## 色泽

深宝石红带有紫色调。具有多层次的强烈色泽，赋予视觉上一种相当高的丰腴感。

## 香味

一种带有强烈香气的葡萄酒，具有明显如矿物味的特质，以及红色水果如森林的浆果和桑椹。一经氧化，会出现橡木桶的香调，如烟燻和烘烤味。经过更多时间的氧化，可品嚐出香料、薄荷及甘草的香气。。

## 味道

充满个性，在品嚐时，浓郁深厚的酒体将整个味蕾包围。果香调混合了源自陈酿橡木桶的香气。其余味持续且悠长。