

HarmaliA

DOUBLE OAKED



葡萄品种

老藤歌海娜、赤霞珠、丹娜

风土

· 土壤
粘土石灰石

品酒笔记

· 酒款介绍

首款使用不同橡木混合酿造的红葡萄酒。酒体饱满浓郁，漂亮的红宝石色酒液，有着复杂的黑浆果，巧克力和肉桂风味。经过不同橡木的陈酿，给酒液带来了黑焦糖的口感。丹宁细腻且柔顺，余味悠长并伴随着令人愉悦的回甘。

· 酿造工艺

使用最佳成熟度的葡萄，夜间采摘。传统法式酿造方式，一个月的浸渍萃取和长时间的陈酿，最大程度上赋予酒体的复杂和层次感。陈酿时间为十二个月。

HarmaliA

DOUBLE OAKED

DARK OAK

零售价：2260元

酒精度数
15,2% vol.

侍酒温度
14° - 16° Celsius

贮藏温度
恒温, 10° - 12° Celsius

贮藏时间
5年