

小熊鉴酒之62周年干红葡萄酒

产品名称	小熊鉴酒之62周年干红葡萄酒
公司名称	深圳市南山区梅拉诺酒业贸易商行
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市南山区桃源街道平山大园工业区13栋（鸿莱科创楼）4楼405室
联系电话	19924519807

产品详情

在圣马扎诺酒庄的葡萄园深处，有一块孕育着红色土壤的土地，这里靠着地区独特的富含铁氧化物物质且钙质基底疏松的岩石地表成为了许多葡萄藤蔓的温床，再加上天生有利的自然气候以及有能让徐徐微风拂过的地势，更是让这里生长了原始的普里米蒂沃葡萄品种，这些平均62岁藤蔓孵化的葡萄们共同酿造出了这样一个特殊品种的葡萄酒——62周年干红葡萄酒（Anniversario62Riserva）。

每年九月下半旬，在葡萄接近脱落时，进行手工采摘，圣马扎诺酒庄看中了这时葡萄的身上饱满的汁液和果皮上丰富的单宁，加上本身自带老藤蔓的年龄优势，与其他葡萄相比在这里是更胜一筹。由于这个地区的普里米蒂沃葡萄藤蔓更加老成，似乎导致其产量少的必然劣势，可是在这里，由于普里米蒂沃的天然优势大于它的劣势，实际上却是“物以稀为贵”地带来了更多人的欢迎。

分层酿制似乎是圣马扎诺酒庄的特色酿制手法，不仅应用在其代表酒款之一F款黑曼罗干红身上，在62周年干红（Anniversario62Riserva）这种经典酒款中更是展现得淋漓尽致：将其中80%的葡萄经过18天沁皮，剩下20%经过25天沁皮，并全程保持在24-26度的温度发酵。小熊鉴酒在被F款黑曼罗干红所吸引的同时，又惊喜得知与之酿造手法类似的62周年干红更是毫不犹豫地与圣马扎诺酒庄继续合作这款葡萄酒，虽然两者所使用的的酿酒葡萄不尽相同，但是圣马扎诺酒庄都能巧妙地将两者用同一种手法展现出不同的风味，这也是小熊鉴酒销售商所一直追求和崇尚的。随后再轮流放入法国和美国的珍贵木质小橡木桶中进行12个月的陈酿，陈酿结束的1-7年是适宜饮用期，同时还具备远年陈酿潜质。

62周年干红的色泽是红宝石般深邃透亮，但它却散发着一股浓郁的花果香气，味道尽头似乎还有一股辛辣的味道冲入你的鼻腔中，回味来似乎还能感受淡淡的烟味在鼻腔内冲撞，这样多层次的气息会使你忍不住开口饮用，想知道藏在如此丰富气息背后的葡萄酒口感究竟怎么样，果然不失所望的是饱满酒体在你舌尖跳舞，是高贵单宁还带来可可、咖啡、香草等的美妙回味，也是这款62周年干红葡萄酒（Anniversario62Riserva）带给你的全新体验。

每每尝试，小熊鉴酒创始人总是能被其奇妙气息和口感所吸引，感受到酿酒师的酿造工艺和在葡萄酒中倾注的情感。小熊鉴酒对圣马扎诺酒庄葡萄酒的独特见解，也让两方的合作埋下伏笔，相信在小熊鉴酒

销售下一定能将圣马扎诺酒庄葡萄酒带向更远的远方。