

纳兰酒庄坐落于恬静而闲适的乡间，绵延的地势将之环抱其中。这充满了诗意的环境滋养了风土，使得纳兰古堡得以孜孜不倦、年复一年地生产着优质的美酒——一款极具个性却又深入人心的干红葡萄酒。

庄园概览

地理位置： 帕耶

风土条件： 来自于丘陵地带的黏土质土壤

葡萄品种： 品丽珠, 梅洛, 赤霞珠

年产量(瓶)： 31 200瓶

产品信息



葡萄配比

40%品丽珠, 35%梅洛, 25%赤霞珠

酿造工艺

采收后的葡萄被置于恒温在28°C的不锈钢桶，
浸渍和发酵28天

陈酿工艺

一部分于橡木桶中进行陈酿
另一部分则在发酵完成后被留在混凝土罐中进行陈酿

陈年潜力

现已适宜饮用
2021-2023年间将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色： 鲜亮明快的红宝石色

香气： 新鲜的红樱桃滋味尤为显著，相伴而至的是一股
樱桃白兰地的醇厚气息

口感： 热烈而紧实的口感与一丝木质香气在口中萦绕，
却是久久无法令人忘

餐酒搭配

与牛排、红烧狮子、肉糜相配显得相得益彰
同奶酪相配更是别具风味

酒精度

12.5%

