



## 描述

橡木桶陈酿干红葡萄酒，品种：莫纳斯特雷尔，小维多，加本纳苏维翁。酒精度：14%

## 酿造

葡萄来自胡米亚温热的核心地带，石灰质土壤。年复一年的充足光照，培育出当地最好的莫纳斯特雷尔，小维多和加本纳苏维翁。

新月精选系列由夜间采摘的莫纳斯特雷尔精挑细选之后酿造。莫纳斯特雷尔赋予它果香与特点，加本纳苏维翁和小维多赋予它结构与复杂度。乳酸发酵周期较长以便获取每种葡萄的色泽与香气。新月精选在法国橡木桶中陈酿8个月，待香气完美融合后装瓶。

## 品鉴

非常浓郁的樱桃红色。成熟黑色水果香气，稍带辛辣，胡椒和橡木桶气息。酒体饱满，单宁柔顺，余韵甘甜。

## 配餐

伊比利亚火腿，奶酪；各类主食：肉，海鲜，鹅肝，蓝鳍鱼类：金枪鱼或旗鱼

## 奖项

Gold Medal. "BERLINER WEIN TROPHY" March 2016

2016德国柏林葡萄酒挑战赛金奖

(New wine first vintage of the wine)

(此款酒的第一次酿造)