



描述

年轻的干红葡萄酒, 100% 莫纳斯特雷尔, 14% 酒精度

品牌

酿造Numun所用的葡萄产自胡米亚温热的心腹地帶，石灰质土壤。在葡萄农年复一年的呵护下，莫纳斯特雷尔吸收阳光雨露，成为当地最好的植株。也正是在此刻，Numun形成了她独有的本色。

酿造

Numun使用精挑细选的莫纳斯特雷尔葡萄酿造，夜间采摘。乳酸发酵48小时，泵循环。乳酸发酵在控温环境下进行，最高25°C。酒精发酵时的温控在20°C至22°C之间。然后，葡萄酒被放置在不锈钢罐内陈化直至装瓶。

品鉴

浓郁的樱桃红色。成熟的深色水果如覆盆子，李子，黑莓香气。香甜口感，精致的单宁，余韵悠长，入口十分令人愉悦。

配餐

适于与各种美食配餐：肉蔬海鲜饭，海鲜，零食，蔬菜，餐前小点，意大利面，匹萨，奶酪，熏猪肉，烤鸡等。

奖项

“Quality Competition Do Jumilla Wines” 《胡米亚DO级质量竞赛》
2015 银奖

“AUSTRIAN WINE CHALLENGE” 《澳大利亚葡萄酒挑战赛》
2014 金奖