



描述

有机干红葡萄酒，100%莫纳斯特雷尔 14%酒精度

酿造

新月有机干红由有机种植的莫纳斯特雷尔葡萄酿造，种植过程中完全采用天然的产品进行田间管理。

有机葡萄完全手工采摘并避免与其它葡萄酒靠近而受影响。不锈钢发酵罐发酵。乳酸发酵在25°C控温下进行4天。只提取第一道酒进行装瓶以保证质量。整个酿酒过程仅使用天然成分，由CAERM（Murcia省有机农业协会）授予有机认证。

品鉴

浓重的樱桃红色，黑色水果香气极佳地表现莫纳斯特雷尔的特色。结构均衡，略甜不冲，尾韵令人愉悦。

配餐

各种食物：肉菜海鲜饭，海鲜，零食，蔬菜，餐前小吃，意大利面，匹萨，奶酪，熏猪肉和烤鸡。

品鉴温度

15°C.