

TARA

Atacama

1

Tara White 1: Chardonnay based wine D.O. Atacama

大漠之花莎当妮

葡萄采摘时间是早晨，然后装入箱子里，再用恒温车送到酒庄。

整个葡萄串用脚踩碎，葡萄汁的产量是机器压榨的40%，没有任何添加，包括二氧化硫。

加入地道的酵母后，葡萄汁被放在不锈钢桶里发酵，没有用其他工序，更没有任何添加剂，发酵过程结束后，就只加入少量的二氧化硫。

手工生产灌装。

此款酒经15个月钢桶陈年，因此有明显的阿塔卡玛沙漠特色。未经被沉淀和过滤，所以会有一些沉淀物，但正是这些沉淀物赋予了这款葡萄酒具有区别于其他葡萄酒的特点。TARA具有清新气候的特点，带有矿物质味，结构完美，闻起来有甜瓜的香味，喝起来有杏子的味道。

酒精度 Alcohol: 13%



VENTISQUERO
Challenging Spirit