



大漠之花黑皮诺

1 Tara Red 1: Pinot Noir based wine
D.O. Atacama

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。

加入地道的酵母后，葡萄汁被放在小的开放的桶里发酵，发酵过程中不添加任何添加剂。每天会把葡萄汁从钢桶导入导出2-3次，发酵温度在15°C-25°C之间，发酵结束后，会加入少量二氧化硫，之后会在第五次使用的法国橡木桶陈年14个月，未经沉淀和过滤。

手工生产灌装。

此款酒呈迷人的宝石红，闻起来有樱桃的香味，掺杂着蘑菇和土壤味，刚刚打开的时候香味比较保守，过一会儿香味才会散发出来。口感醇厚，酸度清新，单宁浓郁，结构均衡，喝起来有明显的矿物质味和土壤里钙的味道，受海洋的影响，使得这款酒稍有咸味，反应了产区的特点。

酒精度 Alcohol: 13.5%

