

NABAL Rosé • 泪珠型桃红葡萄酒

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



品种：85% 丹魄 (Tempranillo) • 10% 歌海娜 (Garnacha) • 5% 阿比略·马约尔 (Azbillo Mayor)

酿酒师： 奥斯卡·纳瓦罗 (Oscar Navarro)

葡萄园：丹魄来自位于阿兰达·德·杜埃罗 (Aranda de Duero) 和古米耶尔德桑 (Gumiel de Izán) 的不同地块，这些葡萄园建于1990年代，土壤为深层石灰粘土，海拔约800米。

歌海娜和阿比略·马约尔葡萄则来自老葡萄园，采用乔木栽培方式，位于瓦尔德安德 (Valdeande) 和古米耶尔德桑之间，海拔在850-950米之间。

酿造工艺：经过手工挑选葡萄串后，整粒葡萄轻微压碎，通过重力进入不锈钢发酵罐。随后在7℃进行短时间冷浸，大约与果皮接触5小时，以充分提取色泽并释放香气前体。

冷浸结束后，通过排液法 (sangrado) 提取葡萄汁，然后在不锈钢罐中以低温 (8-15℃) 进行酒精发酵。酒液稳定后，该酒于2025年1月装瓶。



随后，在7℃下进行短时间浸皮处理，与果皮接触约5小时，以充分提取色泽并释放香气前体。

冷浸结束后，通过排液法 (sangrado) 提取葡萄汁，然后在不锈钢罐中以低温 (8-15℃) 进行酒精发酵。

品鉴笔记：酒体呈迷人亮丽的浅粉色。旋转酒杯时，浓密的酒泪缓缓滑落。香气细腻优雅，带有红色水果的品种特征，如草莓，以及野生玫瑰的花香，伴随微妙的甜美背景。

口感清新丝滑，入口宽广包裹感强，结构良好，余味悠长持久。

美食搭配建议：非常适合作为开胃酒，也可搭配鱼类和海鲜，以及意面和米饭类菜肴。同时可与白肉、野味小猎物、清淡炖菜或不过于辛辣的亚洲料理搭配。

保存与饮用建议：请保持在凉爽且温度稳定的环境中保存，饮用温度为8℃至10℃。

奖项与评分：

- 92分 • 《Vivir el Vino 指南》• 西班牙
- 金奖 • 马德里大赌场 (Gran Casino de Madrid) • 西班牙
- 91分 • 《Semana Vitivinícola 指南》• 西班牙
- 金奖 • 2023 樱花奖 (Premios Sakura) • 日本