



Murella ???

资料表

级别: 沃尔顿之地 IGT优良地区餐酒

葡萄种类: 黑帕拉格雷罗葡萄

产地: 坎帕尼亚山区 特雷布兰尼山

葡萄园: 蓬泰拉托内 卡萨里奇奥葡萄园

栽种时间: 2005年

葡萄园的海拔高度: 海平面上340米

朝向: 东西向

土质: 石灰质土壤

葡萄园面积: 2公顷

育种系统: 居由式

每公顷的植物数量: 5200株

每公顷的产量: 5000公斤

窖藏产量: 50%

收获时间: 十月

酒精发酵: 在25升意大利木桶中浸皮发酵10天, 并进行多次抽水

乳酸发酵: 完全在25升意大利木桶中进行

陈酿: 在25升意大利木桶中陈酿二十四个月

瓶中陈年: 瓶中陈酿十二个月

产量: 0.75 升装 3000瓶, 1.5升100瓶

分析数据

酒精度: 13%

总酸度: 5.5 克/升

PH值: 3.40

萃取: 27 克/升

Awards

2018

WinesCritic - 92/100
Robert Parker - 89/100
Decanter - 81/100
James Suckling - 91/100
Vinous - 93/100

2014

Decanter - Commended - 85/100

2013

Decanter - Commended - 84/100