

木桶培养，富有坚果与蜂蜜香气的维奥娜纯酿白酒。

在里奥哈（Rioja）被称作维奥娜（Viura），在加泰隆尼亚（Catalonia）称为马卡贝欧（Macabeu），是西班牙著名的白葡萄品种。

这支白酒特别之处除了是100%维奥娜外，它还和常见的霞多丽白酒（Chardonnay）一样、采用木桶发酵（Barrel Fermented），于一至三年的匈牙利橡木桶中进行酒精与苹果酸乳酸发酵。完成后没有立即除渣，特意浸渣陈放到合适时机。这样的做法赋予酒体厚度，增添坚果甚至蜂蜜香气。维奥娜的柑橘芬芳和桶酿的甜香料与香脂气息完美结合。



类型：干白 / 中酸度 / 中等酒体

品种：100% 维奥娜

酒精度：13% vol

产区：西班牙，阿拉维萨里奥哈（Rioja Alavesa）[DOCa]

工艺：葡萄采自阿拉维萨里奥哈葡萄园。在匈牙利橡木桶中进行酒精与苹果酸乳酸发酵。

酒色：明亮的金黄色，酒泪带有些许绿色色调

酒香：带有果树水果如水蜜桃、西洋梨、苹果，柑橘类如柠檬、柳橙、葡萄柚香气，加上木桶陈年发展出来的香草、奶油、椰子气息

酒味：酸度以柑橘类水果果香作为驱动，单宁不明显、容易饮用；木桶发酵使它口感更加圆润细致，丰盈的酒体如奶油般滑顺，余韵回甘绵长

酒食：搭配细致、绵密的芝士、甲壳海鲜、白肉料理；美国南方经典炸鸡、炸虾天妇罗都可以尝试

得奖：

Robert Parker Wine Advocate 90分
(2019)，Guía Peñín 90分，Guía Vinos Gourmets 90分