



CARM RESERVA TINTO - 卡尔姆·典藏干红（蓝标）

本款葡萄酒作为卡尔姆庄园最经典和最畅销的产品之一，选用了极具特色的4种葡国本土葡萄品种混酿而成，旨在将 Tinta Francisca 中饱满的单宁与 Tinta Roriz 的结构相结合，让 Touriga Franca 中的柔和单宁与 Touriga Nacional 中的深野生黑色水果香和花香相结合。

品鉴：带有野生黑色水果和黑樱桃的气味以及诱人的甘草味。木桶的微妙味道使香气更加复杂。酒液入口散发出令人难忘的浓烈和热感，彰显出单宁结实、质地光滑以及非常持久的口感，强烈展现了杜罗河谷产区优等葡萄酒酒体强壮的特征。建议室温下饮用，推荐醒酒时间90分钟或开瓶即饮。

适宜与肉类、奶酪和传统的地中海美食搭配，具备10年以上陈年潜力。

技术参数：

采摘年份：2018年 罐装年份：2021年 最佳适饮期：2023年之后

原产地命名分级：杜罗河谷产区 DOC 级

葡萄品种：50%国产多瑞加、25%多瑞加弗兰卡、20%罗丽红和5%红弗朗西斯卡

熟化过程：橡木桶熟化18个月，70%法国橡木桶（225L）和30%美国橡木桶（300L）

酒精度：14.50%

包装：6瓶/纸箱

获奖及评分：两次入选世界百大名酒；Wine Spectator TOP 9 /94' (2007, 2012Vintage); R.P. 90+ (2016、2017 Vintage); 2019年布鲁塞尔国际葡萄酒大赛金奖 等