



MONTES COLHEITA SELECIONADA – 傲骨山精选干红

傲骨山精选干红选用两种葡国葡萄品种（国产多瑞加、卡斯特劳）以及两种国际葡萄（西拉、梅洛）混酿而成，采用长时间浸渍萃取单宁和果实颜色的工艺，发酵后经不锈钢桶、橡木桶和瓶内陈酿和熟化。

品鉴：酒体呈现深红色，散发红色水果的香气、香料气息和新鲜植物的芳香。酒体结构饱满、单宁平衡、果香丰富、回味悠长且甜美。可搭配各类食物，特别是肉类、奶酪以及各类香肠等。建议在 16-18 摄氏度之间或 20° 上下饮用。该款葡萄酒具备陈年潜力，请置于干燥、避光、恒温条件下保存。

技术参数：

采摘年份：2017

原产地命名分级：里斯本产区地区级（Vinho Regional）

葡萄品种：国产多瑞加、卡斯特劳、西拉、梅洛

熟化过程：葡萄汁发酵后先经过不锈钢桶陈酿 12 个月后，装入法式橡木桶熟化 18 个月，再装回不锈钢桶陈酿 6 个月，2019 年 2 月装瓶后在酒窖内继续陈放 18 个月。

酒精度：14%

奖项： 2017 葡国葡萄酒大赛金奖（2014Vintage）；
2017 年布鲁塞尔国际葡萄酒大赛金奖（2014Vintage）；
2016 葡国红酒大赛银奖（2013Vintage）