

CARM GRANDE RESERVA

卡尔姆·特选典藏干红（白标）



(2015Vintage R.P.93+)

本款葡萄酒遵循极其严格的酿造标准，**仅在葡萄收成令人满意年的年份酿制**，并非每年都出产。采用纯手工采摘方式，选用了3种本土葡萄品种混酿而成，**且均是50-60年树龄的老藤葡萄**，旨在将罗丽红当中的强劲单宁与多瑞加弗兰卡中的柔和单宁、蔷薇花香气以及国产多瑞加中的深野生色水果香和非常显著且新鲜的花香相融合。

闻：芳香、浓郁且具有新鲜的气息。野生水果和黑樱桃的香气与诱人的甘草味道保持极好的平衡，伴随着散发出由橡木桶中带来复杂桶香。

品：口感浓郁、温暖、单宁结实、果味儿浓郁、酒体光滑柔和，回味强烈而持久，很好的彰显出杜罗河产区优等葡萄酒的风采和特点，具备10年以上陈年潜力。

本款红酒是卡尔姆酒庄旗舰产品的典型代表，建议室温下饮用，推荐醒酒时间**90分钟及以上**，感受酒体变化，也可开瓶即饮。

技术参数：

采摘年份：2017年

原产地命名分级：杜罗河谷产区 DOC 级

葡萄品种：85%国产多瑞加、10%多瑞加弗兰卡、5%罗丽红

熟化过程：置于全新法国极细纹橡木桶中熟化12个月

酒精度：14.50%

包装：6瓶/木箱

获奖及评分：罗伯特·帕克评分：R.P. 93+ (2015 Vintage); R.P.92' (2013、2016 Vintage)

Wine Enthusiast 93' (2016 Vintage); 2014年布鲁塞尔国际葡萄酒大赛金奖等。