

石子谷之韻 里奧哈 佳釀級 紅葡 2019

[單一莊園]
Single Vineyard

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

[CANTOS DE VALPIEDRA CRIANZA RIOJA]

酒莊：石子谷酒莊 (Grandes Pagos de España 聯盟成員酒莊)

葡萄品種：100% 丹魄 (Tempranillo)

DOCa產區：[上]里奧哈 (Rioja)

酒精度：13% 酒精度

總酸度：5.9 克/升，酒石酸

收穫日期：9月第四周

裝瓶日期：2022年2月

釀造過程：在溫度控制的不銹鋼罐中進行發酵，浸漬18天。

陳釀：在全新的法國和美國橡木桶中陳釀12個月

釀酒特色：石子谷酒莊為里奧哈產區極其罕見的追隨經典的法國波爾多 (Bordeaux) 釀酒風格的酒莊。

2019 年份報告

"平衡" 是用來描述這一特定年份的關鍵詞。在里奧哈 (Rioja) 地區，這主要是一個乾燥的年份，夏季溫和，偶有一些陣雨，這些陣雨有助於彌補春季的水分虧缺，沒有出現過多的高溫天氣，使葡萄的成熟過程較為緩慢。

根據我們的記錄，這一2019年份將被評為21世紀以來最佳的葡萄酒年份之一，其產量將與裏奧哈葡萄酒委員會所宣布的相似。

品鑒筆記

色澤：
濃烈的紫色。紫色閃光，豐富的酒腿，色彩豐富而濃郁。

香氣：
香氣高強度，帶有黑色水果和成熟櫻桃的香氣。非常礦化，再加上來自橡木桶的香草、香料和煙草的香氣，賦予了這款葡萄酒獨特的特性。丹魄 (Tempranillo) 品種的特點非常突出，並與橡木桶相得益彰。

口感：
口感油潤，豐富而濃烈，口腔中有甜味，展現出極高的細膩。酸度與酒精的平衡很好，典型的「Valpiedra」清新感占主導地位。余味悠長、涼爽且富有礦物質感，帶有微妙的木質味道。

搭配食物：
蔬菜和豆類燉菜，雞湯。對於肉類，白肉更為適宜，如火雞、嫩羊肉和豬肉。與米飯搭配也非常完美。



「Awards 獲獎情況」

2019 年份:

Gilbert & Gaillard (吉爾伯特·蓋拉德): 金牌
James Suckling (詹姆斯·薩克林): 91分
Wine Enthusiats (葡萄酒愛好者): 92分

2018 年份:

James Suckling (詹姆斯·薩克林): 91分
Robert Parker (羅伯特·帕克): 91分
Guía Peñin (佩寧指南): 90分
Wine Enthusiats (葡萄酒愛好者): 90分



@fincavalpiedra



/fincavalpiedra