

石子谷莊園 里奧哈 珍藏 白葡 2017

[單一莊園]
Single Vineyard

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

[FINCA VALPIEDRA RESERVA BLANCO RIOJA]

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

葡萄品種：維烏拉 (Viura)、歌海娜 (Garnacha)、瑪爾維薩 (Malvasía) 和白馬圖拉納 (Maturana Blanca)

DOCa產區：[上]里奧哈 (Rioja)

酒精度：12% 酒精度

總酸度：5.6 克/升，酒石酸

收穫日期：9月第二周

裝瓶日期：2020年7月

釀造過程：為期2天的發酵前浸漬。在不銹鋼缸中發酵了30天

陳釀：在全新的法國和美國橡木桶以及花崗巖陶罐中陳釀24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。

2017 年份報告

這個年份的特點是春季的霜凍差點讓我們踏空，以及嚴重的水資源短缺導致我們進行了非常早期的收穫。五月和六月有雨水，僅僅是為了維持植物的最低水分水平。八月，我們提前了一個非常早期的收穫，正好在月底，一場暴雨為我們帶來了每平方米40升的降水，這對植物和收穫來說非常有利。

因此，完美的成熟度在幾天後出現。儘管時間比預期短，但 Finca Valpiedra的2017年份葡萄酒質量非常出色，具有濃郁的結構，潛在的長期陳釀潛力，良好的酸度和非常優雅。

品鑒筆記

色澤

中等濃度，金黃色，略帶古老的金色。豐富而濃密的酒腿。

香氣

高強度，極具複雜性和優雅的香氣，以礦物質和石果的香氣為主，如桃子、杏子，伴隨著熏香和煙熏的提示。所有這些香氣都與來自法國和美國橡木桶的細膩木質香氣相結合，如香草、雪松、丁香和香料。

口感

在口感的初始階段，表現出卓越的柔順和豐富，逐漸展現出細膩的單寧結構，使其味道濃郁而多汁。清新感是它的主要特點，伴隨著出色的酒精平衡，展現出非常悠長的余味和愉悅的收尾。通過鼻後感覺，會出現香料、水果和木質香氣。

搭配食物

中高度陳年奶酪。燉禽肉、烤火雞和小型獵物菜肴（如鸕鶿和山斑鳩）。烤魚、鱸魚、金線魚、大比目魚和海鮮飯菜（如海鱸魚、金線魚和西班牙燴飯）。



「Awards 獲獎情況」

2017 年份:

Tim Atkin (蒂姆·阿特金): 96分

Guía Peñín (佩寧指南): 91分

2016 年份:

Tim Atkin (蒂姆·阿特金): 94分

Guía Peñín (佩寧指南): 91分



@fincavalpiedra



/fincavalpiedra