



Lacrimus 5

产区	里奥哈（级别：DOC优质法定产区）
葡萄品种	100%丹魄

葡萄园：葡萄园有20-30年的历史，在海拔高度为500米的地方。土壤组成为砾土，黏土和白垩土。

酿造工艺：经过4天9°C的低温浸渍后，葡萄汁持续与葡萄皮接触12-15天，以获得浓郁的果香和深邃的颜色，却不会因为长期浸渍，使得单宁柔和。滤出果皮后发酵，发酵完成后开始为期2周的微氧处理，然后开始苹果酸乳酸发酵。

在寒冷的季节里，葡萄酒会存放在木桶中，之后会转移到新的美国橡木桶中陈酿5个月，桶中有切面，由此增加酒液与桶的接触面积。

ANALYSIS 成分分析	
酒精度	13,50%
酸度	4,6 g/l
糖含量	2,4 g/l

品酒笔记

深邃的樱桃红色，微泛紫光。红色与黑色水果的香味诱人，有一丝奶油和甘草的香气。酒体丝滑，富有野味。



配餐：与烧烤，炖肉，红肉等搭配，口感更佳。与半硬质奶酪搭配，也有出色表现。

