



NASSOS

100% 歌海娜



产区 普里奥拉托

规格 6 支一箱

一个卡板 100 箱

一层 20 箱 (20 层)

体积

瓶身条码

外箱条码

酿酒工艺 先进行 5 天 9 度低温浸渍，在进行 21 天的低温发酵，发酵完毕后在进入 300L 和 500L 的法国和美国的橡木桶里面进行 9 个月的熟成。之后转移在大缸里直到灌装生产。

葡萄园 从地理学角度来说，普里奥拉托是个奇特的地理环境，松软岩石土壤，但有潮湿水分，是典型的葡萄种植土壤。再者土壤会吸收日照然后和养分传递给葡萄树。

气候 葡萄园所在地位于海拔 300 米，中间被蒙善山谷和苏瑞娜河隔开，山谷阻挡着冷风进来，只有暖风留在山谷，年平均温度 15°，月下雨量 400~600mm

品尝日记. 极佳的樱桃红酒体，成熟水果花香，野莓和香草香气，深入及平衡的木桶香气，夹杂巧克力味和香料味，和优雅的成熟水果味极佳的融合在一起。

搭配 可以完美地和牛排，白肉，烤肉，蓝鱼，芝士等搭配