



PAGO DE VALCALIENTE RESERVA

有机红葡萄酒，里奥哈法定产区 D.O.C

Made from: 由 85%的坦普尼罗（Tempranillo）葡萄和 15%的格拉西亚诺（Graciano）葡萄酿制而成，全有机产品。

酒精度：13.5% vol.

100% 有机产品。拥有自己的葡萄园，荣获有机产品认证证书，包含生长及葡萄酒酿造程序。

先在法国橡木桶中陈酿 18 个月。之后，在瓶中贮存至少 18 个月使其更为和谐。

外观: 呈樱桃红，带石榴红色泽，边缘透出橙色渐变色，保存完好。质地稠密、清澈明亮。晃动酒杯，出现浓厚甘油挂杯。

香气: c 一款香气清爽的葡萄酒，芳香馥郁。其红色水果、黑色水果、野生水果和黑莓的果香与其在法国橡木桶中陈酿时产生的淡淡熏烤、焦糖味香气完美融合。摇晃酒杯，其将散发出逐渐浓郁的多种香味，每种都令人愉悦。

口感: 非常均衡、浓烈，酸度适中。香甜，伴随极为圆润的单宁。酒体浑圆饱满，如丝绸般顺滑。品饮一口，尾韵绵长，鼻腔充满成熟红色水果的果香、香料的芬芳及淡淡的烤面包味，持久不散。

配餐建议: 一款精心酿制的葡萄酒，口感平衡、浓郁。是搭配红肉、野禽和烤肉的明智之选。还建议搭配炖制或卤制荤菜，因为其可增强肉中隐含的香味。与汤羹、豆类香肠、牛肉干、半硬质奶酪、熏鱼和烤蔬菜等极配。
可单独品鉴，也可搭配美食。

Ctra. Comarcal LR-115 km. 43,5 · Tel. y Fax: +34 941 163 577
26559 Aldeanueva de Ebro · La Rioja (España)

info@vinedosruizjimenez.es

info@valcaliente.com

www.vinedosruizjimenez.es