



## Val de Reyes甜红葡萄酒 (Val de Reyes Red Dessert)

### 酿酒工艺:

采用人工采摘方式，只选取那些直接暴露于阳光下的葡萄。进行仔细甄选，以确保葡萄完全成熟完善。置于不锈钢发酵罐中发酵，温度设定为**25°C**。采用成熟的美国橡木桶及**Solera**系统，陈放**4**年。

### 酒香特色:

这款独特的甜红葡萄酒极具港口风情，选用暴露于西班牙夏季烈日下的**100%**添普兰尼洛(**Tempranillo**)葡萄酿制而成，甜度极高。置于橡木桶中陈放**4**年，酒体结构复杂丰富。产量非常有限。适宜与成熟奶酪或巧克力甜点佐餐。

品鉴时间：陈放期后**15**年之内

适饮温度：适度冰镇后饮用

产区：卡斯提尔-莱昂优良产区(**Vino de la Tierra de Castilla y León**)

葡萄品种：**100%**添普兰尼洛(**Tempranillo**)

酒桶陈放：**4**年，采用成熟的美国橡木桶及**Solera**系统

葡萄园年龄：平均**50**年

葡萄酒类别：晚熟甜红葡萄酒

酒精度：**14%**

葡萄酒瓶塞：软木塞

瓶装和包装规格：**500**毫升 x **6**瓶/箱

**Farina**的葡萄酒优雅高贵，单宁绵长，保持着该地区的所有风土特色与品种特性。每一款**Farina**佳酿完美诠释出这一地区的独特风土和品种特色。

*"Farina's wines are defined by elegance and restrained tannins while maintaining all the terroir and varietal characteristics. A real understanding and respect of the terroir and varietal show through in every single Farina wine."*

