



Val de Reyes甜白葡萄酒 (Val de Reyes White Dessert Wine)

酿酒工艺：

选用麝香葡萄(Botrytis Moscatel) (采自杜罗河谷(Duero Valley))下游的一处非常独特的狭小地块) 和甜度略低的阿尔比约白葡萄(Albillo)混合酿制而成。

酒香特色：

这款半甜的白葡萄酒具有清脆而干净的口感，新鲜度极佳，蜂蜜、橘皮和葡萄干的香气完美融合。阿尔比约白葡萄(Albillo)的酸度与麝香葡萄(Moscatel)的甜度搭配完美，使这款白葡萄酒的甜度仅达到60克/公升。

食物搭配：

适宜作为鹅肝、肉馅和软奶酪的开胃酒或用于微甜甜点的佐餐甜点。

品鉴时间：陈放期后5年之内

适饮温度：冰镇饮用

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

葡萄品种：麝香葡萄(Moscatel)、
阿尔比约白葡萄(Albillo)

葡萄园年龄：20余年

葡萄酒类别：甜白葡萄酒

酒精度：13%

葡萄酒瓶塞：软木塞

瓶装和包装规格：

500毫升 x 12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."