

## 帕索·巴兰特斯阿尔巴利诺 2012

### 资料

**自己的葡萄园：**位于我们的帕索·巴兰特斯庄园，在萨尔纳斯山谷（EL VALLE DEL SALNÉS）中，占地12公顷。（彭特维德拉的下海湾法定产区，PONTEVEDRA. D. O. RÍAS BAIXAS）。

**葡萄的品种：**100%阿尔巴利诺

**手工采摘装盒：**9月27日至10月7日

**酿造：**采摘之后，葡萄在很短的时间内就运到酒庄。放入压榨机之前先去梗，这样，可以避免顶部的草本味道。压榨过程柔和缓慢，最大程度的唤醒阿尔巴利诺葡萄的香味潜力。之后将无渣的葡萄汁放在控温的不锈钢桶中30天。为提高入口的平滑感和厚实感，将其酒糟沁入汁中四个月。

**桶中熟成期：**发酵之后在不锈钢桶中保存至少5个月。

**瓶中熟成期：**至少2个月。

**搭配：**是所有海鲜和灌装食物（缙鱼、青口、海湾血蛤，等），白鱼，清淡奶酪以及米饭等各式食物的理想搭配。

**品尝温度：**12° - 14° C。

### 评分

**PROENSA 指南（西班牙）：**96分。A. PROENSA：“瓶中的酿制过程使其拥有不可超越的优雅。透露着上等水果的香气，微妙而强烈，成熟，拥有新鲜的草本、花朵和香脂的芬芳。严肃而生动的干型葡萄酒，口感极为平衡、丰富、柔和，芬芳馥郁。”

**PENÍN 指南（西班牙）：**92分。“杰出的葡萄酒。”

**ABC 指南（西班牙）：**92分。J. FERNÁNDEZ CUESTA：“（……）优雅。拥有花朵和香水的芬芳（……）口感极为丰富美好……”

**国际酒窖杂志（INTERNATIONAL WINE CELLAR）（美国）：**90分。S. TANZER：“浓郁，透露着蜜饯、榲桲果和忍冬花的矿物质香气。恰到好处的干型葡萄酒，入口会有柠檬和苦奎宁的味道，并散发着浓烈的梨皮香。最后品味出的令人血脉喷张的酸度使得后味诱人而绵长。”

**DINE VINER 杂志（瑞典）：**“在全世界最顶尖的白葡萄酒中被评选为白葡萄酒的最佳选择！”杂志中这么写道：“噢，多美妙的阿尔巴利诺呀！高品质的最佳选择。同时具有热带水果和酸橘味，特别是突出的矿物质味道。是我享用过的最好的阿尔巴利诺之一。”

