

西班牙魔拉酒廠斗羅 2V 紅葡萄酒 2V PREMIUM

西班牙魔拉酒廠(Elias Mora)創立於 2000 年，誓言追隨先人的腳步，成為西班牙傳統釀酒工藝的最佳典範之一。年輕的釀酒團隊熟習傳統與智慧，釀造出結構均衡且具有優雅豐富的產品。魔拉酒廠的釀酒哲學為：酒廠的成被取決於葡萄園，葡萄酒的好壞決勝於釀酒桶。因此，從葡萄藤到裝瓶，酒廠悉心觀察釀酒過程中的每一個環節，並考慮每年不同的特殊氣候條件，這就是嚴謹釀造每隻年份葡萄酒的態度。絕對完美難能可求，但釀酒師將竭盡所能，讓每一口的風味都能有最極致的表現，也希望憑藉著對於產品的信心與熱誠，讓世人能透過美酒，感受到優異的氣候環境、澄澈湛藍的晴空與斗羅河流域的千年歷史傳承。

魔拉酒廠斗羅2V紅葡萄酒是魔拉酒廠的旗艦酒款，“2V”一字源自於“Dos Victorias”酒廠兩位女釀酒師：Victoria的字母的第一個字，選自葡萄園中的75年甚至更老的老藤來釀造，只有在最優異的年份才釀造。葡萄採收後，在低溫控制槽中靜置5天，之後進行2周的酒精發酵，並每天攪桶2次，在全新的法國橡木桶中進行乳酸發酵，並選用全新法國橡木桶陳年18個月使酒體有更複雜的層次，至少陳年10年更能顯示出酒款細膩優雅的風格。



釀酒廠：西班牙魔拉酒廠

產區：多羅(Toro)

葡萄品種：Tinta de Toro

顏色：深邃的黑紫色

酒質：濃郁的水果香氣，喚起草莓、黑莓、藍莓的甜美風味，新鮮的花香伴隨著些許的香草與摩卡氣息。入口可受到豐沛的酒體佐以優雅的果味，蘊含著礦物、濃縮咖啡、甘草等風格，尾運渾厚悠長，令人回味不已

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：建議單獨飲用，或與起司搭配

- ◆ Robert Parker - 榮評 96 分(2005 年份)、95 分(2004 年份)
- ◆ Wine Spectator Insider - 榮評 93 分(2005 年份)
- ◆ De Los Vinos de Espana - 榮評 93 分(2005 年份)

