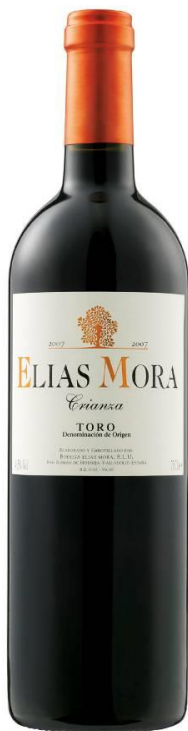


西班牙魔拉酒廠斗羅陳年紅葡萄酒 ELIAS MORA CRIANZA

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：酒廠的成敗取決於葡萄園，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。

魔拉酒廠斗羅陳年紅葡萄酒採用100%的Tinta de Toro釀造而成，在美國與法國橡木桶中熟成12個月，酒評家羅伯·帕克(Robert Parker)形容這款酒為：「濃郁而不透光的深紫色澤，帶有強烈的西洋杉、香料、藍莓與黑莓果醬風味。是一款格局廣大、馥郁甜美、口感柔順的佳釀。」陳放3~6年後更能顯示出這款酒優雅動人的魅力。



釀酒廠：西班牙魔拉酒廠

產區：多羅(Toro)

葡萄品種：Tinta de Toro

顏色：深沉的黑櫻桃色澤

酒質：橡木、黑櫻桃、黑醋栗與石墨風味，在味蕾上綻放出馥郁的香氣，口感彷彿果肉般滿，令人想起水果果漿、甘草、礦物與太妃糖的迷人風味

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：適合羊膝、燉肉等紅肉類料理與乳酪

- ◆ Robert Parker – 榮評 91 分(2007 年份)、92 分(2005、2004 年份)
- ◆ Wine Spectator Insider – 榮評 93 分(2005 年份)
- ◆ Guiapenin De Los Vino de Espana – 榮評 93 分(2007 年份)、90 分(2005 年份)、91 分(2004 年份)
- ◆ Stephene Tanzer's International Wine Cellar-榮評 90+分(2007 年份)、91 分(2009 年份)



酒後不開車

安全有保障