

馬林酒莊 安琪拉堡特級陳釀紅葡萄酒

VINA ANGELA GRAN RESERVA

D.O.CARINENA 2012

Ignacio Marin 馬林酒莊創建於 1903 年，迄今依然是家族經營的酒莊。酒莊座落於西班牙 Carinena DO 產區，擁有廣達 1,250 公頃，位於海拔 600 公尺的優質葡萄園。Carinena 產區一直以來以品質優異的 Garnacha 及 Tempranillo 品種聞名於世，在 3 世紀羅馬時期即有釀造蜂蜜酒的紀錄，是歷史上知名的葡萄酒產區。

酒莊葡萄園擁有鬆軟遍布石頭的土壤，同時擁有長時間日照，日夜溫差大，如此得天獨厚的風土條件，有利於葡萄生長，讓葡萄完美成熟。酒莊始終堅持「葡萄是一切的基礎」，唯有優質的葡萄，尊重大自然的有機栽種方式，獨特風土條件並結合先進技術，才能保留葡萄原有的風味個性，並賦予葡萄酒更多可能性，造就令人激賞的頂級葡萄酒。

2012 年 -西班牙葡萄酒憂喜參半的一年，大部分地區都壟罩著高溫和乾旱，產量減少但是倖存的葡萄風味相對濃郁，且無病蟲害，Tempranillo 酸度降低，讓口感更為柔順，單寧依然渾厚維持陳年潛力，黑色果香和木質陳年調性沉穩迷人。



釀酒廠：IGNACIO MARIN 馬林酒莊

產區：西班牙 CARINENA DO

葡萄品種：Tempranillo, Garnacha

顏色：深邃石榴色澤閃耀著磚紅的光暈

酒質：在大橡木桶中進行嚴謹的浸皮發酵過程，並在小橡木桶中陳年 18 個月。

帶有濃郁細緻的黑李、香草、黑巧克力氣息，略醒酒後，迷人的黑橄欖、紅茶、月桂葉香氣平穩散發，陳年後的木質、菸草香氣也逐漸浮現，酒體柔順均衡，尾韻悠遠深長。

試飲溫度：16-18°C

佐餐食物：適合搭配烤肉、野味、紅肉料理及起司。

曾榮獲 INTERNATIONAL WINES & SPIRIT 銀牌 (2006 年份)