



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

MARIANO J. LACORT

LACORT

TEMPRANILLO



AT THE BEGINNING OF THE 20th CENTURY,
MARIANO J. LACORT FOUNDED BODEGAS
LACORT. THIS RED WINE IS A HOMAGE TO ONE
OF THE DRIVING FORCES OF THE MODERN
RIOJAN VITICULTURE.

拉歌干红葡萄酒

制作工艺

传统酿制工艺和现代技术的结合。

不锈钢桶温控发酵（最高28度）。75%用去梗的葡萄汁，25%由二氧化碳浸渍法，从而得到一款果香浓郁且单宁单薄的葡萄酒，8天酒精发酵和7天的浸渍，等乳酸发酵完成，对其进行澄清以及冷却。

在上市之前，这款酒经过4个月的橡木桶陈酿和6个月的瓶中陈酿。

品鉴笔记

靓丽的红宝石色酒体。酒体轻盈，带有水果香气。入口圆润，回味悠长。

配餐建议

米饭，意大利面，豆类，蔬菜，白肉，红肉，奶酪



100%丹魄



4个月美国橡木桶陈酿



深宝石红色



酒体轻盈，果香浓郁



丝滑，香气持久



13% by vol.



18 °C

BODEGAS LACORT

Cabo Noval, 2 - 26009 Logroño - La Rioja (Spain)

Tlf. +34 941 25 13 00