



RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
**MARIANO J. LACORT**  
**LACORT**  
CRIANZA



*MJL*  
Igor Eguizabal  
CEO

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.

## 拉歌佳酿干红葡萄酒

特别精选

24.572 瓶

### 葡萄园

选用的丹魄和红歌海娜来自里奥哈三个地区的葡萄园：上里奥哈，里奥哈阿拉维萨以及德拉蒙达山脉以东的东里奥哈，这三个地区的土壤各有千秋。

### 制作工艺

葡萄去梗，在发酵过程中保持与果皮和葡萄籽的接触，平均发酵温度22度。发酵完成之后，会继续果皮浸泡7天，整个乳酸脱酸过程在中度烘焙的橡木桶里完成。在法国与美国橡木桶陈酿12个月，每4个月进行一次换桶清洗。随后，让葡萄酒继续在瓶中静置陈酿直至上市。

### 酿制过程

葡萄酒在中度烘烤的美国白橡木桶（俄亥俄州）和法国橡木桶中陈酿14个月，期间每4个月进行一次移酒，以便得以更天然地澄清酒体。之后灌入玻璃瓶中静置6个月。

### 品鉴笔记

颜色呈深樱桃红。入鼻带有红色水果和甘草的香气。入口圆润，平衡，结构饱满，柔和。

### 配餐建议

豆类，白肉，牛肉，羊肉，猪肉，羊奶酪和面食。



100% 丹魄



12个月美国与法国橡木桶陈酿



樱桃和深红宝石红色



红色水果，带有茴香味的香料



平衡，优雅，丝滑



13% by vol.



17 °C

**BODEGAS LACORT**

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

Tlf. +34 941 25 13 00