



RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA
MARIANO J. LACORT

LACORT
RESERVA
LIMITED EDITION



Mariano J. Lacort

Consejero Delegado,
Presidente

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.

拉歌珍藏干红葡萄酒

特别精选

7.351 瓶

葡萄园

选取来自里奥哈不同地区的丹魄、格拉西亚诺和马苏埃洛，每个地区的土壤类型各不相同。在上里奥哈和里奥哈阿拉维萨，土壤为钙质粘土，主要出产丹魄，而东里奥哈是冲积层土壤，盛产格拉西亚诺和马苏埃洛。

制作工艺

精挑葡萄并去梗，轻轻挤压成葡萄汁，然后进行酒精发酵和乳酸发酵。发酵和浸渍过程延长9日。发酵温度为24°C。

陈酿过程

葡萄酒在法国新橡木桶中静置18个月，每4个月进行一次移酒，以便得以更自然地澄清酒体。之后转至玻璃瓶中至少2年。

品鉴笔记

酒体和谐、完整、迷人。樱桃色，边缘为暗红色。具有红色水果蜜饯、香脂、可可、巧克力、咖啡太妃糖的气味。入口优雅而平衡，尾调绵延，丝滑且甘美。

配餐建议

建议搭配豆荚、家常菜、碳烤肉、酱汁肉和烧烤。



80%丹魄
15%格拉西亚诺
5%马苏埃洛



18个月法国新橡木桶



宝石红，带有七彩光晕



香脂和香料气味



优雅、甘美、丝滑、持久



13,5% by vol.



16°C

BODEGAS LACORT

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

Tlf. +34 941 25 13 00