

2012 The Nth Degree Cabernet Sauvignon

赤霞珠



产地：利弗莫尔谷，旧金山湾

酿酒葡萄：80%赤霞珠，8%小维多，5%马尔贝克，5%小西拉，2%美乐

酿酒师：Karl D. Wente

酒精：14.1%

PH：3.76

酸度：0.52

发售日期：2014年12月

葡萄园：

利弗莫尔谷，纳帕谷和阿罗约塞科的葡萄园被选中酿造第N度葡萄酒是因为他们一贯盛产卓越品质的葡萄。在这里的每一颗葡萄藤都经过了至少15道的人工工序：修剪，拉叶，去芽，变薄集群等，这是为了努力做到收获时的葡萄是最高品质。葡萄是在清晨采摘，经过精心挑选，分类然后碾碎倒入小型的不锈钢发酵罐内。

橡木桶：

存放于法国，东欧以及中性橡木桶内长达22个月。在最初的14个月，每一种成分都单独地存放于橡木桶中。在之后的8个月将几种不同的酿酒葡萄混合在一起重新装桶存放。

品酒手记：

这是一款让你唇齿留香且具有大胆的单宁特质的加州赤霞珠。带有黑莓，黑醋栗，红茶，咖啡以及可可的口味，口感丰富且均衡。



WENTE
VINEYARDS