

2012 The Nth Degree

MERLOT

美乐



产地：利弗莫尔谷，旧金山湾

酿酒葡萄：94%美乐2%赤霞珠， 2%马尔贝克， 2%小西拉，

酿酒师：Karl D. Wente

酒精：14.1%

PH: 3.54

酸度：0.60

发售日期：2014年9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。

酿造手记：

在小型的不锈钢池子中发酵，并且每日挤压两次

橡木桶：

存放于法国，东欧以，美国以及中性橡木桶内长达20个月。

品酒手记：

充满活力的红色，这款美乐有着丰富的黑樱桃，李子和烤橡木的香气和口位，伴随着甜美的单宁和浆果以及摩卡回味口中。

