



## Hermitage 艾米达日干红

葡萄成熟后经手工采摘。采用传统酿造法：50%去葡萄梗，在温度控制的大桶中发酵三周左右。600升大桶中陈酿18个月，三分之一为橡木新桶。

葡萄品种	西拉(Syrah)100% 葡萄藤平均年龄60岁
土壤	棕褐色沙土、粗砂混合砾石和碎石的石质土基层
色泽	深红色泛有明亮的石榴红光泽
香气	气味芳香，复杂的黑色系水果香味和烧烤味
口感	口感醇厚，酒体结构饱满、完整，口感丰富，单宁如丝缎般柔滑，余味有甘草味
适饮温度	T° 16-18°C
陈年实力	可陈年10年甚至更久
产量	38 公升/公顷 - 1,6 公顷
酒精度	13,5°

可搭配鸭子、鸽子、羊肝、炭烤肉。值得窖藏几年后搭配肥鹅肝和松露等菜肴。