



Bodegas Leza Garcia

www.bodegasleza.com

莱莎加西亚干红 (限量版)

非常谨慎地精选100%坦普拉尼罗的葡萄，而且是从我们最古老的家族特有的葡萄园中采摘而来的。它做法是先在一个平均28°的空间内浸泡和发酵12天，一旦完成果肉发酵后，它将在新的法国橡木桶和美国橡木桶中完成它所有精度净化过程10个月。在那之后，它是瓶装的，单仍然是需要静养，直到它被释放。LG葡萄酒瓶可能含有一些沉淀物，但不会受到质量和完整性影响。它可以除去。

我们家庭对于这种款酒，想表达家庭的它的其起源、他们的历史和对他们的土地喜爱。