

# EL GOS

Garnatxa Negra



## 静谧的红葡萄酒 果味浓郁，清新可口

葡萄品种	100%黑歌海娜
葡萄园	纯天然有机种植，100%自有
海拔高度	180-220米
产地	西班牙-加泰罗尼亚-普欧拉特产区-山地葡萄酒产区-埃尔莫拉尔镇
土壤	梯田上的粘土和沙子混合物
酿造方法	浸渍3天，使用原生酵母在10000升不锈钢罐中进行酒精发酵
陈酿时间	在法国橡木桶中陈酿3个月
特性	酒精浓度: 13.95% 二氧化硫: 小于30 mg/L 残糖: 小于1g/L



Celleres Grifoll Declara  
El Molar - Tarragona (España)  
Tel. +34 977 825 149 | [www.cgrifolldeclara.com](http://www.cgrifolldeclara.com)

# EL GOS

Garnatxa Blanca



白葡萄酒，  
清新、芳香、优雅，  
带有果香味

葡萄品种	100% 白歌海娜
葡萄园	纯天然有机种植，100% 自有
海拔高度	235-305米
产地	西班牙-加泰罗尼亚-普欧拉特产区-山地葡萄酒产区-埃尔莫拉尔镇
土壤	梯田上的粘土和沙子混合物
酿造方法	浸渍3小时，使用原生酵母在10000升不锈钢罐中进行酒精发酵
陈酿时间	带有细微酒渣在橡木桶中陈酿3个月
特性	酒精浓度：13.95% 二氧化硫：小于30 mg/L 残糖：小于1g/L



Cellers Grifoll Declara  
El Molar - Tarragona (España)  
Tel. +34 977 825 149 | [www.cgrifolldeclara.com](http://www.cgrifolldeclara.com)

# TOSSALS



- SELECCIÓ -



静谧的红葡萄酒，  
口感自然，果味浓郁，  
清新优雅

葡萄品种	50%佳丽酿，50%黑歌海娜
葡萄园	纯天然有机种植，100%自有
海拔高度	280-330米
产地	西班牙-加泰罗尼亚-普欧拉特产区-山地葡萄酒产区-埃尔莫拉尔镇
土壤	梯田上的粘土和沙子混合物
酿造方法	浸渍8天，使用原生酵母在10000升不锈钢罐中进行酒精发酵
陈酿时间	在法国橡木桶中陈酿9个月
特性	酒精浓度:14.05% 二氧化硫:小于20mg/L 残糖:小于1g/L



Cellers Grifoll Declara  
El Molar - Tarragona (España)  
Tel. +34 977 825 149 | [www.cgrifolldeclara.com](http://www.cgrifolldeclara.com)

# TOSSALS

## SELECCIÓ ESPECIAL



静谧的红葡萄酒，  
拥有矿物质风味，口感自然  
果味浓郁，清新优雅

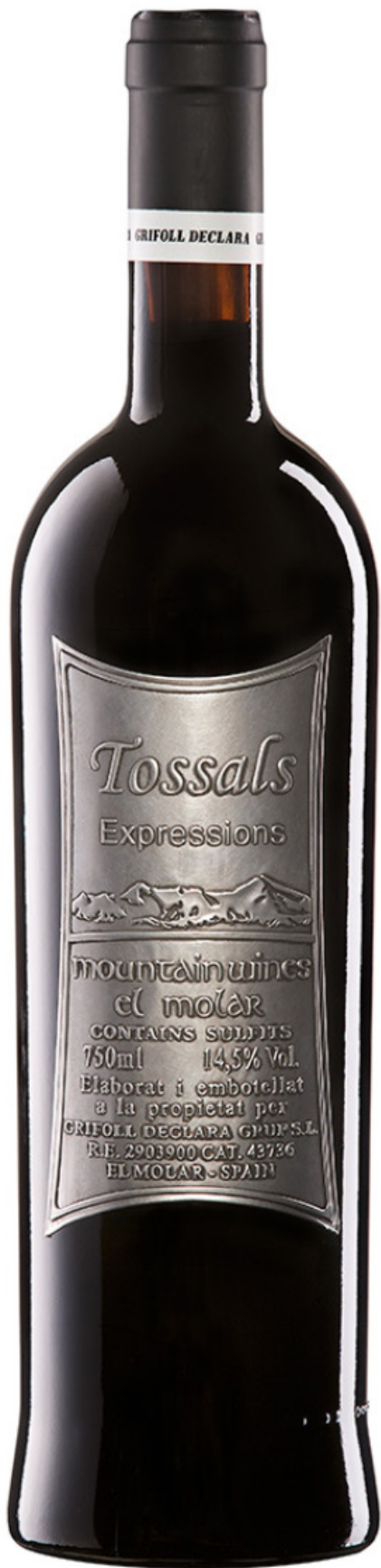
葡萄品种	70%佳丽酿，30%黑歌海娜
葡萄园	有机种植，100%自有
海拔高度	350-380米
产地	西班牙-加泰罗尼亚-普欧拉特产区-山地葡萄酒产区-埃尔莫拉尔镇
土壤	梯田上的粘土和沙子混合物
酿造方法	浸渍15天，使用原生酵母在600升桶和5,000升不锈钢罐中酒精发酵
陈酿时间	在法国橡木桶中陈酿14个月
特性	酒精浓度:14.35% 二氧化硫:小于20mg/L 残糖:小于1g/L



Celleres Grifoll Declara  
El Molar - Tarragona (España)  
Tel. +34 977 825 149 | [www.cgrifolldeclara.com](http://www.cgrifolldeclara.com)

# Tossals

## Expressions



静谧的红葡萄酒，  
拥有矿物质自然口感，  
果味浓郁绵绸，  
口感层次丰富、优雅

葡萄品种	100%佳丽酿
葡萄园	百年老藤，纯天然有机种植，100%自有
海拔高度	380-420米
产地	西班牙-加泰罗尼亚-普欧拉特产区-山地葡萄酒产区-埃尔莫拉尔镇
土壤	梯田上的粘土、沙子混合物和石板岩
酿造方法	浸渍20天，用原生酵母在225升的橡木桶中进行酒精发酵
陈酿时间	在法国橡木桶中陈酿24个月
特性	酒精浓度:14.45% 二氧化硫:小于20mg/L 残糖:小于1g/L



Cellers Grifoll Declara  
El Molar - Tarragona (España)  
Tel. +34 977 825 149 | [www.cgrifolldeclara.com](http://www.cgrifolldeclara.com)

# T OSSALS

VINYES CENTENARIES



静谧的红葡萄酒，  
拥有矿物质自然口感，  
果味浓郁绵绸，  
口感层次丰富、优雅

葡萄品种	100%佳丽酿
葡萄园	百年老藤，纯天然有机种植，100%自有
海拔高度	380-420米
产地	西班牙-加泰罗尼亚-普欧拉特产区-山地葡萄酒产区-埃尔莫拉尔镇
土壤	梯田上的粘土、沙子混合物和石板岩
酿造方法	浸渍20天，用原生酵母在225升的橡木桶中进行酒精发酵
陈酿时间	在法国橡木桶中陈酿24个月
特性	酒精浓度:14.45% 二氧化硫:小于20mg/L 残糖:小于1g/L



Cellers Grifoll Declarat  
El Molar - Tarragona (España)  
Tel. +34 977 825 149 | [www.cgrifolldeclarat.com](http://www.cgrifolldeclarat.com)