

原地半干红葡萄酒酒庄

发布日期: 2025-09-21

品尝笔记明亮的红宝石色，香气清澈，水果味浓郁，果香和法国橡木桶香气完美平衡。香气非常丰富，有李子，黑莓，香草，太妃糖，，新鲜巧克力和薄荷醇的香味。几分钟后，我们会更突出感受到皮革和草药的香气。该酒口感优雅宜人，有非常明显的成熟的红色和黑色水果味；具有中高的酸度，优雅的单宁，余味悠长。食物搭配因为赤霞珠的品种特性，这款酒适合所有类型的煎烤红肉的葡萄酒，如牛肉配土豆泥和李子干或简单烹饪的猪排，少量红酒烹饪的意大利香菇烩饭。冷盘的熏牛肉可以增强其植物香气和新鲜的特性，以及各种各样的奶酪，如瑞士的埃曼塔尔^{Emmental}意大利哥瑞纳-帕达诺^{GrannaPadano}和山羊奶酪。上海茗燕教育科技有限公司葡萄酒值得用户放心。原地半干红葡萄酒酒庄

食物搭配因为赤霞珠的品种特性，这款酒适合所有类型的煎烤红肉的葡萄酒，如牛肉配土豆泥和李子干或简单烹饪的猪排，少量红酒烹饪的意大利香菇烩饭。冷盘的熏牛肉可以增强其植物香气和新鲜的特性，以及各种各样的奶酪，如瑞士的埃曼塔尔^{Emmental}意大利哥瑞纳-帕达诺^{GrannaPadano}和山羊奶酪。技术数据葡萄品种：100%赤霞珠葡萄产区：100%智利迈坡山谷陈酿时间：法国橡木桶12个月；新桶50%，二次桶50%。酒精度^{14.5%vol}pH值：3.61含糖量：2.55克/升总酸度：4.72克/升。原地半干红葡萄酒酒庄上海茗燕教育科技有限公司为您提供葡萄酒，欢迎新老客户来电！

白麝香^{MUSCATBLANC/MOSCATOBLANCO}葡萄香气 • 相对简单 • 通常带甜味这是精细的麝香葡萄品种，葡萄粒非常小（法文称其为petitsgrains），形状为圆形，品质相对普通的麝香葡萄品种亚历山大麝香(MuscatofAlexandria,在澳大利亚被称为GordoBlanco或Lexia,在当地只作为食用葡萄)则呈椭圆形。在意大利，白麝香被称为MoscatoBianco,用于酿造意大利阿斯蒂(Asti)起泡酒及其他细致清爽的微泡酒。在法国南部、科西嘉岛和希腊，白麝香也可被酿成相当好的甜酒。澳大利亚以深色的麝香葡萄品种BrownMuscat酿造甜度、酒精度颇高，且相当浓稠的加强酒；而西班牙的Moscatel葡萄通常是指亚历山大麝香品种，至于在托卡伊产区的黄麝香葡萄品种(SargaMuskotaly)能酿造上乘的单一品种酒或混酿酒。

原地珍藏赤霞珠2017酿酒师奥拉西奥先生选择了葡萄园中比较好的土地来捕捉他们独特的香气，为每种酒都营造出独特和优美的体验。采摘和品种手工采摘:100%赤霞珠气候和土壤这款赤霞珠将海拔920米Paidahuen山坡和阿空加瓜河岸上的葡萄结合在一起。这种来自山坡结构良好的红色果实的单宁，和来自河床边柔和优雅的单宁的结合，为我们提供了一个充满微妙芳香和个性的葡萄酒。加工过程手工采摘，在28度恒温的不锈钢桶中发酵浸泡20天，然后70%陈酿于225升的法国橡木桶，另30%陈酿于美国225升橡木桶，陈酿时间12个月数据分析酒精度^{13.5%vol}总酸

度:5.5克/升(酒石酸)pH:3.63含糖量:3.3克/升口味深红色。腌制的黑醋栗、樱桃、白色水果和黑胡椒味。大量优雅橡木和完美融合的单宁营造出悠长典雅的感觉。食物搭配建议精美的葡萄酒适合搭配的羊肉菜肴或简单的烤肉排。适合在16°到18°C之间饮用。窖藏: 2至5年, 现在是比较好的饮用时间。上海茗燕教育科技有限公司是一家专业提供葡萄酒的公司, 期待您的光临!

加工过程在发酵前精心挑选并冷水浸泡后, 放入恒温14-16°C的不锈钢桶中发酵。为了保持其新鲜和水果的品种特征, 只有5%的葡萄酒在法国橡木桶中发酵后即被瓶装。分析数据酒精度13%vol总酸度: 7.7克/升(酒石酸)挥发性酸度: 0.46克/升(醋酸)PH值: 3.1含糖量: 2.5克/升口味淡绿色的酒体, 散发着柚子, 酸橙和柑橘的浓郁香气。其清新的酸度持续很长, 收口于矿物质的口感。食物搭配建议独特的葡萄酒, 可单独饮用, 也可以搭配柠檬生鱼片, 海鲜或柠檬。适饮温度约为8°C窖藏时间: 可以即饮。上海茗燕教育科技有限公司为您提供葡萄酒, 欢迎您的来电! 原地半干红葡萄酒酒庄

上海茗燕教育科技有限公司是一家专业提供葡萄酒的公司, 欢迎新老客户来电! 原地半干红葡萄酒酒庄

酿酒过程这款葡萄酒选自古老的赤霞珠(1932年)和库奇诺葡萄园比较好的梅洛。我们精心挑选庄园内比较好的葡萄藤, 保留了由路易斯-库奇诺先生在19世纪60年代根瘤蚜病袭击欧洲葡萄园之前从法国带回的独特的葡萄品种。这些葡萄种植在安第斯山脚下海拔600米的高度, 土壤肥沃, 有粘土和大片岩石的马库尔庄园。这些葡萄完全适应这些条件, 无需太多管理, 只需传统的流水灌溉和一些修剪。每公顷自然产量约为4吨, 我们获得了非常和高浓度的果汁。每串葡萄经过手工采摘后放入10公斤的储物箱里。进入酒窖, 我们手工精心挑选每串和每个葡萄。在7°C/45°F的低温浸泡7天后, 开始酒精发酵, 这个程序持续9至12天, 梅洛的平均温度为25°C/77°F赤霞珠为27°C/81°F原地半干红葡萄酒酒庄

上海茗燕教育科技有限公司分公司属于食品、饮料的高新企业, 技术力量雄厚。茗鹫廊是一家有限责任公司(自然)企业, 一直“以人为本, 服务于社会”的经营理念;“诚守信誉, 持续发展”的质量方针。公司始终坚持客户需求优先的原则, 致力于提供高质量的红葡萄酒, 白葡萄酒, 气泡酒, 进口葡萄酒。茗鹫廊顺应时代发展和市场需求, 通过高端技术, 力图保证高规格高质量的红葡萄酒, 白葡萄酒, 气泡酒, 进口葡萄酒。