

Conde del  
Real Agrado  
CRIANZA 2008

这是一个在埃布罗河畔Aldeanueva酒窖采用自己耕作与健康饱满的葡萄制作的葡萄酒。经过细心的发酵过程，我们得到一个充满果味的葡萄酒，在这种特别的土壤种植的葡萄，既纯净又能凸显其原有颜色与香味。它是由以下几种葡萄品种组成的：歌海娜（60%），添普兰尼洛（30%），佳丽酿（5%）和格拉西亚诺（5%）。

在美国和法国橡木桶内酿造了12个月。经过了几个酿造的环节，共有三个步骤，装瓶、存放在酒库内，之后进行发酵。待葡萄酒达到最佳时期，我们进行贴标，开始进行销售。我们建议的饮用温度为17/18° C。

#### 分析数据

酒精度:	14, 5% Vol.
含硫量占总数:	20/90 毫克/升
挥发性酸度:	0.62
总酸度:	4, 20克/升 (硫酸)
pH值:	3.44
显色指数:	11.50个单位
总多酚指数:	68个单位。

**品酒记录:** 宝石红色，颜色较深，杯边有柔和的橙色色调。香气显示出它的多样性；应让它和空气充分接触后才能凸现它的最好的味道。成熟的红色水果带着微微的木香，伴随着香草及烘焙气息。入口柔软、优雅、与空气充分接触后会带来更多的层次感。红果酱，甜美，可可味；口味浓厚。余味延绵不绝，回味无穷。

