

*Conde del
Real Agrado*
CRIANZA 2010

兰德·爱德堡佳酿干红葡萄酒 2010

这是我们酒庄中用自家最成熟的葡萄酿制的酒。精心照料，令葡萄汁在清洁的环境中发酵，并使酿出的果味酒展现出的颜色与其种植地的土壤特点相符。酿制该酒的葡萄组合为歌海娜（60%），天帕尼洛（30%），卡里格纳恩（5%）和格拉西亚诺（5%）。

贮存于法国橡木桶和美国橡木桶中12个月。然后将其倾注进相应的酒瓶中。待葡萄酒达到最佳时期，我们进行贴标，开始进行销售。

建议饮用温度为17 / 18° C。

成分详情

酒精含量：14,50 % Vol

游离/总硫：32/130 mgr / Lit.

挥发性酸含量：0,52

总酸含量：7,03 gr / lit. (酒石酸)

P H : 3,51

颜色强度：12度

总多酚指数：71度

品鉴：

颜色： 宝石红，近紫色，高强度

香味： 持久的变幻的红色水果和草莓、覆盆子及香草的香气，混有烤糕点和奶制品的香气。

口感： 口感怡人柔和甜美。口腔能感受到甜美的单宁与红色水果和黑色水果的味道融为一体的口感。

