

Conde del
Real Agrado
 C R I A N Z A 2 0 0 7

这款葡萄酒在我们的酒窖中酿制而成，选用我们自己葡萄园的产品，主要品种是歌海娜，添帕尼优，马士罗和格拉西亚诺，健康和成熟是最重要的标准，发酵的过程在控制温度下进行，通过特殊的工艺，进一步增强其香味，并标记色彩的层次。

随后将在美国和法国橡木桶中保存12个月，期间每隔4/6个月需进行换桶操作，将葡萄酒灌装到瓶内，继续熟化的进程，从而获得完美的品质，其饮用的最佳温度为16/17 °C。

分析数据

酒精度	14,4% Vol
游离硫/总硫量	30/85mgr/l
挥发酸	0.52
总酸度	3.80 gr/ltr
pH值	3.33
染料强度	12
单位，总多酚指数	63

品尝

強烈的紅寶石色，深淺不一的紫色和瓷磚。乾淨，明亮。

組裝的紅色水果和香草的香氣，浸漬和木材麵包和甘草色調，與。

口感項複雜精緻的橡木和草莓醬為主。烤接觸和礦物點。感量和天鵝絨完成。輸出個儻，環繞和貪婪。很長。

