

## REAL AGRADO

BLANCO 2015

2015年REAL AGRADO 白葡萄酒

我们的葡萄园有着36年历史，坐落在Las Planas的村庄里。那里有着天然池和钙黏土质。我们手工采摘品质好的熟葡萄，采用维尤拉白葡萄来酿制这款白葡萄酒。

在低温12摄氏度条件下，我们通过葡萄汁和葡萄皮的接触，事先萃取整葡萄皮的香味。之后将洁净的白葡萄酒汁进行发酵。发酵过程缓慢，温度从12摄氏度，逐渐上升到16摄氏度，葡萄酒中的糖分随之减少。我们借助精选的酵母，帮助完成发酵过程。

为了保持白葡萄酒的芬芳和口感，在酒酿制的第一年的五月之前，我们会把酒装瓶。

根据个人喜好，我们建议在8到12摄氏度间饮用此款白葡萄酒。

### 分析数据

酒精含量：12.5%

总硫含量：32/120 毫克/升

挥发性酸：0.35 克/升（醋酸）

总酸度：6.20 克/升（酒石酸）

值酸碱度：3.08

残余含糖量：1.00克/升

### 品酒记录

酒体呈黄绿色，带有柠檬的色调，酒体柔弱洁净耀眼。带有桃子皮和新鲜干草的味道，蔬菜般的清新，并有一丝奶油的味道。入口清爽，富有果香，口感干爽，略带金雀花的苦涩，有酸味点缀。留口细微，酒体丰富。

