

REAL AGRADO

BLANCO 2016

2016 REAL AGRADO白葡萄酒

它产自我们的葡萄园。该葡萄园坐落在Las Planas村庄，有36年的历史，土壤为石灰性粘土。我们人工采摘完好、成熟的葡萄。我们用维奥娜白葡萄来酿制这款白葡萄酒。

为了发酵，我们采用洁净的白葡萄汁，预先通过葡萄汁的接触浸渍法，在低温约12℃时萃取葡萄皮的芬芳。慢慢经过发酵过程后，温度从12℃逐步上升到16℃，并周期性地控制葡萄汁的糖含量的减少。在发酵时，我们选用精选的酵母，它在统一受控制的过程中发酵。

为了充分利用它的芳香和口味品质，葡萄酒在第一年装瓶。同时，葡萄酒的保存条件精心有序，以此来保护它的特性。

我们建议根据个人喜好，饮酒温度在8到12摄氏度之间。

分析数据

酒精含量：12.5%
总硫含量：27/109 毫克/升
挥发性酸：0.33 克/升（醋酸）
总酸度：5.4 克/升（酒石酸）
PH值酸碱度：3.07
IC 颜色深度：0.039
IPT多酚总指标：7.7
残余含糖量：1.90克/升

品酒记录

色泽：带有钢的金属质感，呈现出柠檬的淡黄色调，纯净透亮。

气味：复合香气包括桃和菠萝等热带水果的皮的香气，新鲜干草香，蔬菜的气息和糕点的某些细微的香气。

口感：入口清新，带有热带水果和鲜草的柔和的口感，略带轻微的干涩，能品尝出酸味水果的感觉。精致，丰厚；回味绵长而清凉。

