

REAL AGRADO

BLANCO 2017

2017 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37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°C时萃取葡萄皮的芬芳。慢慢经过发酵过程后，温度从12°C逐步上升到16°C，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: 13,5%

总硫含量: 20/90 毫克/升

挥发性酸: 0.40 克/升 (醋酸)

总酸度: 5.40克/升 (酒石酸)

PH值酸碱度: 3.38

IC 颜色深度: 0.44

IPT多酚总指标: 8.0

残余含糖量: 2.4 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。

