

REAL AGRADO

ROSADO 2015

2015年REAL AGRADO 粉红葡萄酒

粉红葡萄酒采用优质的熟歌海娜葡萄酿制而成。葡萄园有28年之久，坐落在覆盖着沙石的冲积土上。酿制葡萄酒的第一步里，葡萄在10-12摄氏度的温度条件下，在容器里被挤压。葡萄汁和葡萄皮保持六小时的亲密接触，之后通过重力作用进行过滤，葡萄汁自动滤出，微染上粉红色。在精选的酵母作用下，过滤后的葡萄汁在控制的低温条件下进行发酵。在发酵的缓慢过程中，温度缓缓上升，从12摄氏度升至18摄氏度。

待葡萄酒性质稳定后，为了最大化地保证葡萄酒的新鲜，保持葡萄酒的活力，会在次年的五月底前，进行装瓶。

分析数据

酒精含量：13%
总硫含量：25/75 毫克/升
挥发性酸：0.25 克/升（醋酸）
总酸度：6.00 克/升（酒石酸）
值酸碱度：3.04
颜色深度：0.47
多酚总指标：13.90
残余含糖量：1.10克/升

品酒记录

酒体呈淡雅的粉红色，闪亮，洁净，活灵活现。味道清新，有着红色果实（如樱桃和红色覆盆子）的动人芬芳，略带梨子和紫罗兰的味道。口感清爽，有着樱桃、西瓜和桑葚的味道，口感温柔却带刚劲，灵活却又滑腻，留口热情尖锐。建议在10到12摄氏度之间饮用。

