

REAL AGRADO

ROSADO 2016

2016 REAL AGRADO 粉红葡萄酒

我们的葡萄园位于冲积土上，有着29年以上的历史。葡萄园出产的歌海娜葡萄完美成熟后，用来酿制这款葡萄酒。

为了制作这款葡萄酒，我们先把经过半挤压的葡萄，全部放进酒罐中，保持在10到12摄氏度的温度。在这样的条件下，我们让葡萄汁和葡萄皮保持6个小时左右的接触时间。之后，我们通过重力作用，分离葡萄汁。通过容器内高处葡萄的压力，葡萄汁通过重力作用自然分流，颜色略带玫瑰红色。用浮起法过滤葡萄汁。过滤完成后，加入挑选的酵母，温度控制在13到14摄氏度，进行发酵。发酵结束后，葡萄酒在酒罐中静置酿制，之后装瓶贴标，在质地最佳状态下进入市场销售。

数据分析

酒精含量：13.5%

总硫含量：30/79毫克/升

挥发性酸：0.24克/升（醋酸）

总酸度：4.4克/升（酒石酸）

PH值酸碱度：3.16

IC 颜色深度：0.16

IPT 多酚总指标：7.8

残余含糖量：1.5克/升

品酒

色泽：淡淡的粉红色，清澈透明，灵动。

酒香：蓝莓与草莓，梨子与香堇菜的淡淡清香。

味道：口感恰到好处，有着草莓和覆盆子的味道。轻柔，滑腻，清爽，入口持久。

配菜：鱼类海鲜可烤可煎，亦可配意面和米饭。

