

REAL AGRADO

ROSADO 2017

2017 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: 14,5%
总硫含量: 20/102 毫克/升
挥发性酸: 0.23 克/升 (醋酸)
总酸度: 5.40 克/升 (酒石酸)
PH值酸碱度: 3.03
IC 颜色深度: 0.449
IPT 多酚总指标: 11.3
残余含糖量: 2 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。

