

## REAL AGRADO

T I N T O 2 0 1 5

2015年REAL AGRADO经典红酒

我们的葡萄园坐落在沙石覆盖的冲积土和多沙的土壤上。我们从自己的葡萄园里，采摘品质好的熟葡萄，用来酿酒。酿制此款葡萄酒的葡萄，85%是歌海娜，作为此款酒的组成基础。此外15%采用天帕尼洛。歌海娜给酒带来了果香和清爽。天帕尼洛给酒带来了酒体、柔感和层次感。由歌海娜酿制的葡萄酒酿制精细，不延长浸皮时间。天帕尼洛通过二氧化碳浸渍法。两种葡萄汁的融合，完美结合，酿制出质感均衡的葡萄酒。酒中带有草莓、桑葚和淡淡的甘草味道。成熟的单宁，质感强烈，柔润却又富有层次，最初在酒罐，最后在酒瓶中，不断完善。

### 分析数据

酒精含量：14%  
总硫含量：32/96 毫克/升  
挥发性酸：0.47克/升（醋酸）  
总酸度：5.4 克/升（酒石酸）  
值酸碱度：3.65  
颜色深度：9.00  
多酚总指标：60  
残余含糖量：2.00克/升

### 品酒记录

酒色呈红及深紫色。酒体清澈通透。酒香中有着草莓、樱桃和桑葚的气息。酒中带有红色水果，例如草莓、樱桃的味道，略带金属口感和新鲜气息，还有水果酱和奶油的味道。口感滑腻、轻柔、甜腻。余口持久雅致。

可在15到16摄氏度间饮用。

