

REAL AGRADO

T I N T O 2 0 1 7

2017年REAL AGRADO红葡萄酒

我们自有葡萄园上的两种葡萄酿制成这款红葡萄酒。有着超过25年的歌海娜葡萄基础上，加上天帕尼洛，通过二氧化碳浸渍法酿制。90%的歌海娜加上10%的天帕尼洛，构成这款葡萄酒的组合。歌海娜提供果香和新鲜感。天帕尼洛提供酒体、滑腻和口感。对这两种葡萄酒的仔细研究和用心搭配，酿成此款葡萄酒。

在2017年这款葡萄酒中，为了增加歌海娜葡萄的特征，我们使用了比往年更多的歌海娜葡萄，将天帕尼洛葡萄的比例进行了调整。这样，有了更多的覆盆子和桑葚的味道，与甘草和草莓的轻微点缀混合在一起。葡萄酒的酿制最先进行桶酿，之后进行瓶酿。

这是一款高雅、温润、灵活的葡萄酒，适合在新鲜时饮用，能够在不同场合适应不同品尝。可在15到16摄氏度间饮用。

数据分析

酒精含量: 14.5%
总硫含量: 27/70 毫克/升
挥发性酸: 0.39 克/升 (醋酸)
总酸度: 5.4 克/升 (酒石酸)
PH值酸碱度: 3.4
IC 颜色深度: 9.37
IPT 多酚总指标: 60.6
残余含糖量: 2.6 克/升

品酒

色泽: 色泽浓郁，呈红色和深紫色。酒色清澈光亮。
酒香: 有着草莓和桑葚的香气，略带甘草味道。
味道: 入口舒顺，有着覆盆子果酱和甜点的味道。
口感柔和甘甜，入口高雅。
配菜: 白肉和蔬菜，可煎可烤；意面、米饭以及软质奶酪。

