

黔朝酒庄 茅台镇酱香酒 广州城中的“茅台镇”

产品名称	黔朝酒庄 茅台镇酱香酒 广州城中的“茅台镇”
公司名称	广州市黔朝酒庄商行
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	番禺区新造镇东西庄村东庄北街1号之二
联系电话	17028595555

产品详情

黔朝酒庄 茅台镇酱香酒 广州城中的“茅台镇”

俗话说，一方水土养一方人，同样的，对于酱香型白酒这种高严格酿造工艺来讲，可以讲是一方水土酿一方酒，对于这点，很多来黔朝酒庄品鉴酱香酒的酒友都表示认可。

毕竟之前“把茅台酒搬出镇外酿造”的活动轰轰烈烈的进行了10年，然而还是宣告失败，毕竟对于酱香型白酒这神秘而不可探底的香气香味物质，也就是茅台镇这具有特殊紫色砂页岩的地质结构、且有赤水河流经、气候能够冬暖夏热、高温湿热，在这年平均气温为20°的茅台镇气候环境更有利于酿造酱香型白酒时微生物的活动。

黔朝酒庄分2个点，说一说酱香型还是“茅台镇正”的原因：

1) 原料

在酱香型白酒的酿造生产里，所用的原料一定是严格要求的，任何外地、任何其他品种的高粱都酿不出真正的酱香风味。只有红缨子糯高粱，其支链淀粉含量高达90%以上，且颗粒小、皮质厚，能在一年的生产周期里，九次蒸煮、八次发酵后，淀粉仍剩余10%左右，只有这样的高粱，才能经受高温大曲酱香型白酒“12987”的酿造工艺。

2) 勾调技术

在原料的严格把控下，经由“12987”的酿造工艺呈现出来的酱香风味其香气物质高达1600所种，但是你所喝到的酱香酒一定是需要经过勾调的，单一一坛酒开封出来直接卖是很少的，除非酒友自身要求，只要经过勾调的酱香型白酒，才能真的做到闻香、触唇、进口、入喉的感官达到人体的舒适度：

》黔朝酒庄·元：10年陈酿+8年坤沙调制

》黔朝酒庄·贰拾：20年陈酿+8年坤沙调制

》黔朝酒庄·叁拾：30年陈酿+10年坤沙调制

等等系列酱香型白酒都是这样的道理

口说无凭，特别是这种入口的东西，百人百酱，所以还是需要亲自到黔朝酒庄里，各种品一品，才知口中酱香是何香。

按照我国几千年的“酒桌文化”，相信没有什么是一瓶酒解决不了的，如果有，那就两瓶，反正先喝了再说~（听说来电送酒哦）