

# 格鲁吉亚红酒 格鲁吉亚红酒进口 高地风情

产品名称	格鲁吉亚红酒 格鲁吉亚红酒进口 高地风情
公司名称	广州高地风情贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南宁市青秀区仙葫大道环湖三街3号
联系电话	18578925309 18578925309

## 产品详情

广州高地风情贸易有限公司，主要引进高加索三国，即格鲁吉亚、亚美尼亚、阿塞拜疆的葡萄酒（其中包括白葡萄酒、红葡萄酒、白兰地、伏特加等）。致力于发掘“好的葡萄酒”，而高加索产区拥有近八千年的葡萄种植与酿酒历史，以及数千年传承的技艺，产出的葡萄酒种类丰富，口感层次纯正。

高地酒藏（Highland wine）坚持品牌信仰，追求品质与服务的高标准！由品酒师团队亲赴葡萄酒产区，实地考察甄选精酿。以恒温科技储藏，为国内爱酒人士献上来自世界葡萄酒爱好者天堂的原粹浪漫。

### 格鲁吉亚红酒酿造基本过程

- 除梗:所谓除梗，是指为了避免葡萄酒中有多余的苦涩味道，而将梗从果实上除去。
- 破碎:将果皮搓破轻轻压碎，称之为破碎。
- 发酵:在破碎的葡萄放入格鲁吉亚特有的奎孚瑞中经过发酵。因红酒的颜色来自果皮，而涩味则是种子所释放出来的味道。
- 榨汁:以榨汁机榨出发酵后的葡萄酒。
- 发酵:将榨出的葡萄酒与果皮、种子分开，接着仅使葡萄酒在发酵。本阶段是决定葡萄酒味道的关键，完全发酵熟成者即为不甜口味味的葡萄酒。
- 除渣:发酵完之后，溶解残存的物质会自动沉淀，可顺利地除去，此一过程称之为除渣。
- 熟成:接着装入酒桶使之能够充分熟成，熟成期间约为两年(但亦有熟成未满两年者)。
- 装瓶:熟成后即可装瓶。

要怎么分辨葡萄酒颜色，是颜色深一点好还是浅一点好？

其实葡萄酒的好坏不能单一的用葡萄酒的颜色来分辨，对于红葡萄酒而言，在适饮期年份越长它的颜色越淡，而对于白葡萄酒而言，在适饮期年份越长它的颜色越深。

白葡萄酒的颜色可以从无色、黄绿色、金黄色一直变化到琥珀色，甚至到棕色。干白酒的颜色通常比较浅，年轻时常带绿色反光，呈现出淡黄色，随着酒龄而逐渐加深。

甜白葡萄酒陈年后变为更深的黄色或者琥珀色。要特别说明的是，一般干白葡萄酒如果在装瓶存放之后颜色发生明显变深则说明此酒已经风光不再，只有少数贵腐白葡萄酒在呈琥珀色的时候正值其时期。