

# 贵港红酒 高地风情 格鲁吉亚红酒怎么样

产品名称	贵港红酒 高地风情 格鲁吉亚红酒怎么样
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

格鲁吉亚红酒怎么样？格鲁吉亚红酒号称“上帝之血”。格鲁吉亚红酒是一款的半甜型红葡萄酒，酒呈深石榴红色，口感均衡柔滑，贵港红酒，伴有巧克力的味道。其酒精含量为10.5%至12.0%，残余糖分含量为3%至5%，滴定酸度为5%至7%。

格鲁吉亚至今仍保持着古老的qvevri陶罐酿酒工艺(联合国教科文组织的非物质文化遗产)、古老的葡萄葡萄种植和修剪方式(maghlari)、525种丰富而古老的葡萄品种和至今仍保留家家酿酒的传统。

格鲁吉亚位于高加索地区，因为高加索一代天然的气候环境和地理优势，这里种植的葡萄品质，特别是萨别拉维Saperavi品种的葡萄，进口红酒，据检测其萨别拉维Saperavi葡萄中含有的多酚的含量远超其他葡萄的十倍。由此可知世界都在喝法国酒而法国人却如此钟情于格鲁吉亚酒！然而现在不只是法国人在喝格鲁吉亚葡萄酒。国内一些葡萄酒爱好者了解到高加索一代的葡萄酿造的葡萄酒后，毅然将其引进中国，高地酒藏（Highland wine）致力于发掘“全世界好的葡萄酒”。

### 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。

F. 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。

G. 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)。

H. 装瓶:熟成后即可装瓶。

贵港红酒-高地风情-格鲁吉亚红酒怎么样由广州高地风情贸易有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州高地风情贸易有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为葡萄酒、香槟具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!