

格鲁吉亚红酒 贵港红酒 高地风情

产品名称	格鲁吉亚红酒 贵港红酒 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

格鲁吉亚代表性葡萄品种(1)萨别拉维(Saperavi):卡赫基产区本土红葡萄品种，在格鲁吉亚其它产区都有种植，萨别拉维可酿制具有的陈酿潜质干红葡萄酒，大多数的格鲁吉亚酒都是用该品种酿制。不过，该葡萄有时也会酿成甜酒，但是也有不甜的餐酒，其单宁含量高，酸度高。

(2)卡兹黛利(Rkatsiteli):卡赫基本土代表性白葡萄品种，格鲁吉亚语意为"红色葡萄藤"，真假红酒，即国内所熟知的白羽葡萄，在格鲁吉亚及其他国家很多地方都有种植。卡斯泰利可以酿造欧洲经典风格葡萄酒和卡赫基传统陶罐(Qvevri)葡萄酒。

格鲁吉亚红酒的特点1.格鲁吉亚拥有世界上传统的一种葡萄酒，具有酿酒工艺以及多种优良的葡萄品种，格鲁吉亚的萨别拉维葡萄被誉为是葡萄中的一种珍珠，该葡萄品种稀有，贵港红酒，属于一种晚熟的品种，饱满的葡萄中含有丰富的花青素，而且这种葡萄有一种的木莓果的香味，味道非常的浓郁。2.这种葡萄酒酿制之后可以保存30年左右，而且保存的时间越长，葡萄酒的品质很高。因为这个葡萄只能够在格鲁吉亚地区生产，所以他的产量一直非常的稀少，这就也让格鲁吉亚葡萄酒显得尤其的珍贵。3.格鲁吉亚葡萄酒的酒味道非常的浓厚，其中的单宁含量中等，所以说喝到嘴里不会觉得很浓烈，格鲁吉亚红酒，味道非常的柔和，它的识别度是非常高的和法国葡萄酒相比格鲁吉亚葡萄酒味道相对内敛一些，显得非常的有内涵，适合成功人士。相信各位朋友看了今天的文章介绍之后，对于格鲁吉亚红酒就有了一个而详细的认知了，如果能够购买到正宗的格鲁吉亚葡萄酒，推荐你们尝试。

酿造格鲁吉亚白葡萄酒的方法，就是先在qveri这种发酵容器中发酵6个月，装瓶后再陈酿2年。葡萄酒的酿造流程一般是先在qveri中发酵20天，然后放入橡木桶中陈年1年，装瓶放上3年。

如果你决定去格鲁吉亚旅游，千万不要错过卡赫季州地区的美景。那里出产了格鲁吉亚近三分之四的葡萄酒，是这个国家蓬勃发展的葡萄酒庄园旅游业的中心地带。

格鲁吉亚红酒-贵港红酒-高地风情(查看)由广州高地风情贸易有限公司提供。广州高地风情贸易有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。高地风情——您可信赖的朋友，公司地址：南宁市青秀区仙葫大道环湖三街3号，联系人：韦经理。