

进口红酒团购批发商 玉林进口红酒团购 高地风情

产品名称	进口红酒团购批发商 玉林进口红酒团购 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

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，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，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。

格鲁吉亚的红葡萄酒和白葡萄酒，都会有不同程度的果皮接触。接触的时间取决于酿酒师。酿酒师会根据年份和终需要的风格，决定是否要缩短或结束果皮接触。对于世界各地的酿酒商来说，Kvevri是一种象征着自然的方法。

Kvevri的内表面覆盖着一层薄薄的，这对卫生来说是。石灰水或热水，以及直接的擦洗都是有效的清洗和消毒的方法，在这个过程中不会使用任何有毒的物质。在酿酒的过程中也不会接触到任何澄清剂，通常长期浸渍提取的单宁可以保证葡萄酒的稳定性。

