

# 高地风情 阿塞拜疆高加索红酒 高加索红酒

产品名称	高地风情 阿塞拜疆高加索红酒 高加索红酒
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，高加索红酒，是这个国家蓬勃发展的葡萄酒庄园旅游业的中心地带。

葡萄酒风格：

格鲁吉亚的葡萄酒可以分为甜型酒、半甜型酒、半干型酒、干型酒、加烈酒和起泡酒。其中半甜型酒是受欢迎的。

天然的半甜型红葡萄酒，用Akhasheni葡萄园（位于格鲁吉亚Kakheti省的Gurdzhaani地区）的Saperavi葡萄酿制而成。这款酒呈深石榴红色，口感均衡柔滑，伴有巧克力的味道。其酒精含量为10.5%至12.0%，残余糖含量为3%至5%，滴定酸度为5%至7%

格鲁吉亚，一个被世人誉为“上帝的后花园”的神秘国度，拥有着漫长悠久的酿酒历史，格鲁吉亚葡萄酒不仅有迷倒众人的欧亚风情，更沿用了流传千年的古法酿酒工艺：通过纯手工陶罐酿造。当地人用格鲁吉亚特有的红粘土陶罐，将葡萄原汁埋藏于地下，纯自然发酵至少4年酿造而成。酒体呈深石榴红色，浓郁的红色水果的香气，口感醇厚。

陶罐酿酒是格鲁吉亚一种古老的葡萄酒酿造方式，在现代化的酿酒方式的冲击下，因其酿造工艺复杂，产量低，使格鲁吉亚葡萄酒更显珍贵，阿塞拜疆高加索红酒，在欧洲和北美地区享有极高的声誉。用陶罐生产葡萄酒，将陶罐埋入土中，只将口露出地面，每个陶罐容量可达3,000-5,000升，高加索红酒起源，000升，埋入土中的陶罐可使葡萄汁在14-15度常温下发酵和保存，使葡萄酒在良好状态下保存相当长时间。

格鲁吉亚人酿酒时采用陶罐酿酒，高加索红酒优势，盛装葡萄酒也是采用独具特色的陶瓶，不仅美观大方，更使得格鲁吉亚葡萄酒富有历史的情怀和艺术的气息。就像古代的格鲁吉亚人，衡量财富是用葡萄酒来衡量而不是黄金。

高地风情(图)-阿塞拜疆高加索红酒-高加索红酒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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！