

52度普五第八代浓香型白酒商务宴请送礼推荐用酒 500ml*6瓶整箱

产品名称	52度普五第八代浓香型白酒商务宴请送礼推荐用酒 500ml*6瓶整箱
公司名称	广州市嵘久号贸易有限公司
价格	1399.00/瓶
规格参数	普五第八代:500ml*6 普五第八代:浓香型 四川宜宾:52°
公司地址	天河区华强路1号2107室
联系电话	020-83701426 13538894883

产品详情

历史传承。公司主导产品，以高粱、大米、糯米、小麦、玉米五种谷物为原料，以古法工艺配方酿造而成，是世界上率先采用五种粮食进行酿造的烈性酒。其多粮固态酿造历史传承逾千年，自盛唐时期的“重碧酒”即开始采用多粮酿造，公元765年，大诗人杜甫途经宜宾，当地最高行政长官杨使君在东楼设宴，以重碧酒款待，杜甫饮后赞叹不已，写下了《宴戎州杨使君东楼》：“胜绝惊身老，情忘发兴奇。座从歌伎密，乐任主人。重碧拈春酒，轻红擘荔枝。楼高欲愁思，横笛未休吹。”公元782年，经唐德宗下诏，重碧酒正式成为官方定制酒（郡酿）。

生产工艺。公司始终守护“中华老字号”荣誉，在酒的生产过程中，依托系统工程和中国五行哲学原理，遵守“道法自然、古今恒通、传承发展、匠心善工”的传统技艺，坚持“料必优、时必适、工必到、法必精”的古训，秉持“优质、高产、低耗、均衡、安全”的现代化生产理念，总结提炼出“酿、选、陈、调”四字秘诀，形成了酒体内在的协同作用和外在的益生效应。

“酿”。“千年老窖万年糟，酒好还需窖池老。”作为浓香型白酒不可复制的核心优势资源，公司拥有一大批连续发酵不间断使用的窖池群，始于1368年（明初洪武元年）的古窖池群，活态酿造延续至今，不间断生产时间长达653年，是全国重点文物保护单位；窖池群及酿酒作坊被列入“国家工业遗产”，并入选中国世界文化遗产预备名单；地穴式曲酒发酵窖古窖泥，被中国国家博物馆永久收藏，是国家博物馆目前收藏的唯一一件“活文物”。

“选”。坚持“分级甄选、优中选优”，精细化识别原酒酒液色、香、味、格的差异，通过“掐头去尾”“量质摘酒”“按质并坛”等精准化操作，由具有丰富经验的专业技师对精酿原酒边尝边摘，严格根据感官、理化等指标，细分原酒等级，最终选取不到20%的原酒最精华部分用作酒的勾调，其余用作系列酒。

“陈”。选取特制陶坛存放原酒，在暗光、温度与湿度波动小的环境下保存。通过陶坛壁上细微孔隙，刺激性物质不断挥发，酒质进一步提升，氧气进入坛内与酒分子发生缓慢的陈化反应，经过3-5年的存放，酒分子与香味物质和谐交融，酒体充分成熟，陈香更幽雅，窖香更浓郁，口感更加醇厚丰满、细腻圆

润。

“调”。首创“以酒调酒”的勾调工艺，拒绝添加其他任何非自然固态发酵产生的外来物质，按照酒体设计要求和质量标准，从视觉、嗅觉、味觉等方面，根据原酒的感官特征和理化数据，通过组合、调味两大工序，对不同车间、不同窖池、不同窖龄、不同酒龄、不同级别、不同酒度、不同个性特征的基础酒进行不同的排列组合，并通过对组合酒感官特征的科学分析，加入不同的调味酒，对微量香味成分进行综合平衡，保证并稳定各味谐调又恰到好处的酒体风格。