

新进口阿根廷红酒 佰利臣

产品名称	新进口阿根廷红酒 佰利臣
公司名称	广州市佰利臣贸易有限公司
价格	70.00/瓶
规格参数	品牌:佰利臣 商品条形码:7791843005637 卫生许可证:js44010908227
公司地址	广州市番禺区钟村街锦绣花园西区翠屏苑1座250号
联系电话	15014204664

产品详情

品牌	佰利臣	商品条形码	7791843005637
卫生许可证	js44010908227	产品标准号	js44010908227
净重	750 (ml)	保质期	10 (年)
原料与配料	纯葡萄	酒精含量	13 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	6 (g)
生产厂家	罗亚鲁道	原产地	阿根廷
特产	是	储藏方法	常温
生产日期	2007	产品类别	葡萄酒

阿根廷葡萄酒概况

阿根廷是南美洲最大的葡萄酒生产商,其知名度与当今世界的法国、意大利、西班牙和美国等国并列,都是世界上有名的葡萄酒出产大国。

在阿根廷葡萄产区的西边,耸立着平均高度4000米的安第斯山脉,阻隔了从太平洋吹来的潮湿季风,使产区内常年保持较为干燥的气候,有着日照强、水分低的自然条件。由于葡萄的种植在海拔800-1200米高度之间,白天艳阳高照,夜间却大幅降温,就如白天气温36度,而晚上只有十多度。一年有300天以上是晴朗日子,平均年降雨量不足200毫米。所以,种植葡萄则依赖安第斯山脉终年积雪融化后形成的无数小河流,通过庞大的灌溉系统,源源不断地将天然雪水输送至葡萄园。这样的微气候、微地质及天然水源,产区几乎没有环境污染,使阿根廷有幸成为世界上难得的优质葡萄产区,是不足为奇的。值得消费者注意的是因为葡萄生长在平均海拔800-1200米高度,晚上的温度和湿度极底,使虫类难以生存及繁殖,从而避免了遭受虫类、菌类的侵害,使葡萄成为有机果实。

由于在荒原坡地开垦出来的葡萄园，迫使葡萄藤必须往地底深层吸取水分和矿物质扎根才能生长，特殊的自然环境造成本区域葡萄成长缓慢，不仅较能保持香气，也使得葡萄皮里的多酚和单宁完整生成，而从地底深层吸取上来的水分和矿物质也符合爱酒人士的期望。如：马威（malbec）和西拉（syrah）这两种葡萄跟原产地法国的兄弟品种相比较，生长在阿根廷这里的果实更加皮厚色深汁少味浓，葡萄本身的结构扎实饱满，因气候和地理环境的差异，使同品种的葡萄成长在不同地区产生了很大的变化，这就是为什么阿根廷葡萄酒能跻身国际高级酒的行列和在国际评比上都有不俗的表现的原因所在。

其中最令人注目一新的是一种叫马威(malbec)的葡萄。用马威葡萄酿制出来的酒殷红名贵，新酒有紫罗兰的芳香，陈年的则有松露的迷人香气，普遍受到阿根廷人及国外品酒专家的喜爱，也多次在英国、法国、美国、加拿大和加勒比海等国际酒展中获奖，成为阿根廷葡萄酒的骄傲和荣耀。

阿根廷出产的葡萄酒，第一：因葡萄的含糖量极高，在完全的自然条件下就能酿造完成，是100%纯品种葡萄酿制的葡萄酒。它不像一些出产葡萄酒的国家，在酿造的过程中需要添加糖来降低其酸性。因为完全不需添加糖酿造出来的葡萄酒，才可以其最完美的色泽、芳香和味觉的高品质，在国际舞台上享誉盛名。第二：红葡萄酒是采用葡萄皮本身的纯天然植物色素进行调色、不添加任何水、香料、酒精、糖等添加剂。本公司所有红酒，威士忌品质优良，物美价廉，皆有进口许可及商检卫生证明。