

# 东方紫酒干紫皇地庄园

产品名称	东方紫酒干紫皇地庄园
公司名称	驻马店东方紫酒商行
价格	面议
规格参数	
公司地址	驻马店文祥路与丰泽路交叉口
联系电话	0396-3333866 13783301630

## 产品详情

文化的传承历来是名人的抉择
拼搏的背后总有成就和荣誉
东方紫皇地庄园沉淀千年文化历程
融合现代工艺缔造
在创造中呈现荣耀、稀世、珍贵
一种新的酒文化正在大中城市普及：白酒提神壮志，红酒象征喜庆，紫酒标示富贵，正是“昔日皇家独享有，今日才上富贵桌”。
在政务和商务交往中，越来越多的精英阶层选择了东方紫酒*干紫，因为它既保有了尊贵的品质，又不伤身体。在营养成分上，桑果含有丰富的活性蛋白、维生素、氨基酸等物质，营养成分是苹果的5~6倍，葡萄的4倍，并具有多种保健功效，被医学界誉为“21世纪的最佳保健果品”。而桑果酒具有较高的营养保健功效，抗氧化物质等也远远高于葡萄酒。

口感醇厚，酒体丰满，郁香回味绵延。

#### 第一步：伺酒

1.预备：影响饮紫酒乐趣、口味的最大因素是酒温，紫酒自有其最佳饮用温度，大约在15-20 左右。开瓶前需将紫酒置于冰桶中，保证酒温在最佳饮用温度。

2.开瓶：紫酒的开瓶需要用开瓶器的刀子沿着瓶口突起的上沿或下沿将瓶口的热缩帽割开，用干净的细丝棉布把瓶口擦拭干净，用开瓶器将软木塞拔出。

3.醒酒：打开木塞以后，把酒倒进醒酒器里促进酒的氧化，让沉睡的紫酒从睡梦中“醒”过来，散发出应有的芳香。

4.斟酒：斟酒时只要倒满酒杯的1/4—1/3即可，这样晃动酒杯时酒与空气的接触面大，能让酒的香味更多地释放出来。

#### 第二步：品酒

1.以貌取酒——观其色：自然光线，白色背景下，紫酒酒色红而发紫，折射出紫水晶般的亮丽光芒。倾斜酒杯，会看到微微的挂壁现象，酒色如同紫酒的肌肤，风韵的酒体，在晶莹剔透的玻璃杯中，显得愈加令人着迷。

2.轻嗅起舞——闻其香：轻轻摇动酒杯后，深闻紫酒中释放的气味，浆果的果香、发酵的酒香、陈酿的醇香，香飘四溢，回味绵延，从中寻觅到紫酒内在的“气”质。

3.浅斟慢酌——品其味：深啜一口，同时吸入酒上方的空气，各种香味缓逸而出然后让酒在口中打转，让酒液充分接触口腔各部位，慢慢体味紫酒那微甜、微酸、微涩、微香的复杂的口感，享受微妙均衡，醇正浓厚，丰满绵长的奇妙感觉。

紫酒采用桑椹为原料酿造而成，桑椹果实中含有丰富的微量元素硒、活性蛋白、维生素、氨基酸、胡萝卜素、矿物质等成分，营养是苹果的5-6倍，是葡萄的4倍，具有多种功效，被医学界誉为“二十一世纪的最佳保健果品”。

结合中医文献和现代医学研究证实了桑椹具有七大养身保健功效：防癌抗诱变，增强免疫力；滋阴补肾明目；养血补血驻颜；乌发生发防脱发；治便秘、胃病、排毒；治疗关节疼痛；降血压、降血脂、降血糖等。

东方紫酒所采用的桑椹是从台湾引进的专用酿酒的“桑果1号”树种，天然、绿色，无污染。人工采摘桑椹，入选的桑果必须是“紫得发黑”，确保营养元素充沛。

对于紫酒的记载，最早出现于公元938年。位于今天新疆境内的于阗国国王李圣天，就曾经用皇室秘制的紫酒作为宴请来自中原地区晋国使团的专用“国酒”。《新五代史》中有这样的记载：“以蒲桃为酒，又有紫酒、青酒，不知其所酿，而味尤美……”。后经考证，文献中所提到的紫酒是采用桑椹酿造而成的美酒。

九州聚果酒业有限公司自1999年起从台湾引进优质的酿酒专用聚果树品种，在紧邻国家4A级景区的茅山道教养生胜地培育了2000亩种植基地，现已经发展成万亩桑椹园。

中国首家紫酒研发中心于2011年7月7日在中国农业大学正式成立。

2011年10月18日，公司在可谷建立了新厂区-万吨紫酒酿造厂。

公司在2012年4月6日正式更名为“东方紫酒业有限公司”。

庆功助兴、礼节拜访、商务宴请、宴席庆典。