

# 进口橄榄油价格，西班牙橄榄油，特级初榨橄榄油

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 进口橄榄油价格，西班牙橄榄油，特级初榨橄榄油    |
| 公司名称 | 福州市里奥哈世纪贸易有限公司            |
| 价格   | .00/普通                    |
| 规格参数 |                           |
| 公司地址 | 福州福州市鼓楼区五一北路力宝天马13F单元北区   |
| 联系电话 | 0591-87313719 15880017317 |

## 产品详情

进口橄榄油价格，西班牙橄榄油，特级初榨橄榄油-- 福州市里奥哈世纪贸易有限公司【[www.fzrjojasiglo.com](http://www.fzrjojasiglo.com)】为西班牙里奥哈酒庄在中国总代理，致力于为中国人提供西班牙美味美食交流服务。主营产品：西班牙葡萄酒、西班牙橄榄油。原装进口，质量保障。现面向全国各省市招合作商。招商热线：0591-87313719> 品酒鉴定：淡淡金黄色，带有轻微绿色调，干净明亮。香气直率强劲，带有焦木香、甜水果如榲桲的香气和一缕香草味。入口结构分明，宽广，清新。鼻后感绵长。技术资料：葡萄种植：采自来自50年以上葡萄园的葡萄。这些土地以地产和最佳的朝向为特征（4000升/公顷）。这些葡萄园位于Arenzana de Abajo(上里奥哈)，高度约为540米。品种组成：100% Viura葡萄。制作与培养：在去干净皮之后，本酒在新的法国和美洲橡木桶中发酵，进行搅拌并在细酒泥之上培养6个月。经过培养期之后进行澄清和柔和过滤以进行瓶装。出手前须在瓶中培养6个月。侍酒温度：12-14℃

信息来源：福州市里奥哈世纪贸易有限公司，转载请保留链接，谢谢。<http://www.fzrjojasiglo.com>

品酒鉴定：中高层樱桃红色。香气直率，具有融入良好的木香和请人的甜蜜香调如香草和香脂味。入口结构分明，清新，酒体中等，口感良好，余下悠长的带有香料香调的鼻后感。技术资料：葡萄种植：采自来自30-50年葡萄园的葡萄。这些葡萄园位于Arenzana de Abajo(上里奥哈)，高度约为540米。品种组成：100%坦普瑞尼葡萄（Tempranillo）制作与培养：酒精发酵在温控不锈钢槽中完成，之后进行浸渍以获得更好的结构。苹果乳酸发酵是在酒槽中以自然和缓慢的方式完成的，可防止色泽和相位的大量损失。培养期（14-16个月）是在美洲和法国橡木桶中完成的，中间进行数次倾淅。培养期完成之后进行澄清和柔和的过滤以进行装瓶。销售之前须进行（12-14个月）瓶中培养。侍酒温度：16-18℃

信息来源：福州市里奥哈世纪贸易有限公司，转载请保留链接，谢谢。<http://www.fzrjojasiglo.com>