

梦特拉歌干红葡萄酒 健康 均衡 完美

产品名称	梦特拉歌干红葡萄酒 健康 均衡 完美
公司名称	无锡可可布鲁国际贸易有限公司
价格	95.00/瓶
规格参数	品牌:梦特拉歌干红 商品条形码:8410261131283 净重:750 (ml)
公司地址	无锡市新区梅村工业园锡达路238号
联系电话	13961743586 15895301009

产品详情

品牌	梦特拉歌干红	商品条形码	8410261131283
净重	750 (ml)	保质期	20 (年)
原料与配料	100%葡萄	酒精含量	12.5 (%)
葡萄汁含量	99.9 (%)	含糖量	0 (g)
生产厂家	西班牙1890酒庄	原产地	西班牙
特产	是	储藏方法	斜放 避光 室温
生产日期	2009.12.18		

梦特拉歌干红葡萄酒

类型：干红

原料：葡萄汁

原产国：西班牙

酒精度：12.5% vol

灌装期：见背标

存放：平放，避光，温度13 -18

生产商：西班牙1890酿酒厂

口感深，含特色花香，酒的结构良好，浓郁，在品尝后仍有挥之不去的余味。对于佐餐最好的地中海饮食健康和均衡的菜，梦特拉歌是最完美的选择。

红酒，一般是红葡萄酒的简称。酿制红酒的时候，葡萄皮和葡萄肉是同时压榨的，红酒中所含的红色色素，就是在压榨葡萄皮的时候释放出的。就因为这样，所有红酒的色泽才是红的。如果酿制白葡萄酒，则只是压榨葡萄肉并进行酿制。

红酒 - 红酒的成份

红酒的成分相当复杂，最多的是水分

，占百分之八十以上，其次是酒精

，一般在百分之十至百分之十三，剩余的物质超过1000种，比较重要的有300多种。红酒其他重要的成分如酒酸

，果性，矿物质和单宁酸等。虽然这些物质所占的比例不高，却是酒质优劣的决定性因素。质优味美的红酒，是因为它们能呈现一种组织结构的平衡，使人在味觉上有无穷享受。

红酒 - 葡萄酒的分类

根据国际葡萄与葡萄酒组织的规定(oiv, 1996)，葡萄酒只能是破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或葡萄汁经完全或部分酒精发酵后获得的饮料，其酒度不能低于8.5度。但是，根据气候、土壤条件、葡萄品种和一些葡萄酒产区特殊的质量因素或传统，在一些特定的地区，葡萄酒的最低总酒度可降低到7.0度。

葡萄酒的种类繁多，分类方法也不相同。我国国家标准gb/t17204-1998《饮料酒分类》等效采用了oiv《国际葡萄酒使用工艺法规》（1996年版）中有关分类定义部分。该标准按酒中二氧化碳含量（以压力表示）和加工工艺将葡萄酒分为：平静葡萄酒、起泡葡萄酒和特种葡萄酒。

1、平静葡萄酒：在20℃时，二氧化碳压力小于0.5巴的葡萄酒为平静葡萄酒。按酒中的含糖量和总酸可将平静葡萄酒又分为：——干酒：含糖量小于或等于4g/l或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于2g/l时，含糖量最高为9g/l的葡萄酒；——半干酒：含糖量大于干酒，最高为12g/l或者总糖与总酸的差值按干酒方法确定，含糖量最高为18g/l的葡萄酒；——半甜酒：含糖量大于半干酒，最高为45g/l的葡萄酒；——甜酒：含糖量大于45g/l的葡萄酒。

2、起泡葡萄酒：在20℃时，二氧化碳压力等于或大于0.5巴的葡萄酒为起泡葡萄酒。起泡葡萄酒又可分为：——当二氧化碳压力在0.5-2.5巴时，称为低起泡葡萄酒（或葡萄汽酒）；当二氧化碳压力等于或大于3.5巴（瓶容量小于0.25l,二氧化碳压力等于或大于3.0巴）时，称为高起泡葡萄酒；——当二氧化碳全部来源于葡萄经密闭（于瓶或发酵罐中）自然发酵产生时，称为起泡葡萄酒。当二氧化碳是人工加入时，称为加气起泡葡萄酒。——高起泡葡萄酒按其含糖量分为：天然酒：含糖量小于或等于12g/l的起泡葡萄酒；绝干酒：含糖量大于天然酒，最高到17g/l的起泡葡萄酒；干酒：含糖量大于绝干酒，最高到32g/l的起泡葡萄酒；半干酒：含糖量大于干酒，最高到50g/l的起泡葡萄酒；甜酒：含糖量大于50g/l的起泡葡萄酒。

3、特种葡萄酒：按特种工艺加工制作的葡萄酒。特种葡萄酒可分为：——利口葡萄酒：在葡萄原酒中，加入白兰地、食用蒸馏酒精或葡萄酒精以及葡萄汁、浓缩葡萄汁、含焦糖葡萄酒等，酒精度为15-22度的葡萄酒；——加香葡萄酒：以葡萄酒为酒基，浸泡芳香植物（或添加其浸提物）而制成的、酒精度为11-24度的葡萄酒。

根据国际葡萄与葡萄酒组织的规定(1996)，特种葡萄酒的原料为鲜葡萄、葡萄汁或葡萄酒，在其生产过程中或以后经过某些处理，其特性不仅来源于葡萄本身，而且决定于所利用的生产技术。oiv还承认其它类型的特种葡萄酒。

一、按葡萄分类：

1.山葡萄酒（野葡萄酒）：以野生葡萄为原料酿成的葡萄酒。 2.葡萄酒：以人工培植的酿酒品种葡萄为原料酿成的葡萄酒。

二、按色泽分类：

1.白葡萄酒

。选择白葡萄或浅红色果皮的酿酒葡萄，经过皮汁分离，取其果汁进行发酵酿制而成的葡萄酒。这类酒的色泽应近似无色，浅黄带绿或浅黄或禾秆黄，颜色过深不符合白葡萄酒色泽要求。

2.红葡萄酒

。选择皮红肉白或皮肉皆红的酿酒葡萄，采用皮汁混合发酵，然后进行分离陈酿而成的葡萄酒。这类酒的色泽应成自然宝石红色或紫红色或石榴红色等，失去自然感的红色不符合红葡萄酒色泽要求。

3.桃红葡萄酒

。此酒是介于红、白葡萄酒之间，选用皮红肉白的酿酒葡萄，进行皮汁短期混合发酵，达到色泽要求后进行皮渣分离，继续发酵，陈酿成为桃红葡萄酒。这类酒的色泽是桃红色或玫瑰红或淡红色。

三、按含糖量分类：

1.干葡萄酒。含糖（以葡萄糖计）小于或等于4.0g/l。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于2.0g/l时，含糖最高为9.0g/l的葡萄酒。

2.半干葡萄酒。含糖大于干葡萄酒，最高为12.0g/l。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于2.0g/l时，含糖最高为18.0g/l的葡萄酒。

3.半甜葡萄酒。含糖大于半干葡萄酒，最高为45.0g/l的葡萄酒。

4.甜葡萄酒。含糖大于45.0g/l的葡萄酒。

四、按是否含二氧化碳分类：

1.静止葡萄酒。在20℃时，二氧化碳压力小于0.05mpa的葡萄酒。

2.起泡葡萄酒。在20℃时，二氧化碳压力等于或大于0.05mpa的葡萄酒。

五、按加工工艺分类：

葡萄酒：包括上述类型

特种葡萄酒：利口酒、加香酒。

六、按消费方式分类：

开胃酒：餐前饮用，多为味美思或加香酒，以增进食欲。

佐餐酒：主要指干红、干白葡萄酒，就餐时饮用，以帮助消化。

餐后酒：正餐快结束时饮完茶、咖啡后饮用的酒，主要为甜型酒。

因此不同品味、不同色泽、不同年份、不同品种的葡萄酒常常受到不同的消费者所青睐和品尝。

七、依其不同的特性，又可分为五大类：

1、白葡萄酒：由白葡萄或红葡萄去皮酿制而成。可分甜的和 not 甜的。
若为不甜的白酒，其适饮温度为10~12 。甜的白酒适饮温度则为5~10 。
白葡萄酒，适合搭配海鲜、鱼类、家禽类等烹调方式，较为清淡的食物。

2、红葡萄酒由红葡萄带皮发酵而成。口感不甜(dry)，但甘美。
其适饮温度为14~20 。但法国薄酒来区(beaujolais)所产的清淡型红酒，适饮温度为12~14 。
红葡萄酒，适合搭配牛肉、猪肉、羊肉、乳酪等口感较重的食物。

3、玫瑰红酒由红葡萄酿制而成，但果汁与果皮混合在一起浸泡的时间较短，因此颜色较浅。
适饮温度为10~12 。可搭配口感适中的食物。

4、香槟汽泡酒其实应该分为2种：香槟酒(champagne) 汽泡葡萄酒(sparklingwine)

香槟酒 (champagne)

据法国政府规定，只有在法国香槟地出产的汽泡酒才可以冠称香槟酒，其它地方的只可以叫汽泡酒。香槟(champagne)是位于法国东北边一个极小区域的地方，距巴黎约145公里，由于该地区肥沃的土壤、适宜的气候以及独特的名贵葡萄品种，因而酿制出举世闻名的香槟酒。

香槟酒以2次瓶内[天然发酵]，产生二氧化碳而成。可单独饮用或配以头盘或海鲜，亦是喜庆宴会不可缺的饮料。适饮温度为5 -10 。汽泡葡萄酒(sparklingwine)

在法国champagne产区以外，经传统方式(methodechampenoise)酿制而成。或以人工方法将二氧化碳加进葡萄酒桶中，而后装瓶而成。可单独饮用或配以白肉、海鲜，喜庆宴会不可缺的饮料。适饮温度为5 -10 。

5、加强葡萄酒在葡萄酒发酵过程中加入白兰地，故比一般葡萄酒含有较高的酒精度及甜度。如波特酒(port)和雪莉酒(sherry)。多做为餐后酒，可单独喝或搭配甜点或雪茄。