

# 西班牙纳度添普兰尼洛、美乐干红

产品名称	西班牙纳度添普兰尼洛、美乐干红
公司名称	福州茂华酒业有限公司
价格	70.00/瓶
规格参数	品牌:西班牙纳度添普兰尼洛、美乐干红 商品条形码:8470510550418 卫生许可证:QS320115020364
公司地址	福州市台江区苍霞新城嘉兴苑2-3号楼二层连接体房屋205
联系电话	059188601671 18959165816

## 产品详情

品牌	西班牙纳度添普兰尼洛、美乐干红	商品条形码	8470510550418
卫生许可证	QS320115020364	产品标准号	GB15037
净重	750 ( ml )	保质期	10 ( 年 )
原料与配料	葡萄汁、二氧化硫	酒精含量	12 ( % )
葡萄汁含量	100 ( % )	含糖量	4 ( g )
生产厂家	西班牙	原产地	西班牙
特产	是	储藏方法	16 -22
生产日期	2011-06-01		

西班牙纳度纳度普兰尼洛、美乐干红

酒精度数：12%vol

净含量：750ml

产品类型：干红

产地：西班牙

产品特点：本品是真正的反映了法国波尔多土壤特征的葡萄酒，这些葡萄酒是完美的法国波尔多风味和法国独特传统酿制的典范，这些葡萄酒独具生命，完美诠释了法国名庄顶级干红的真谛。

葡萄酒的品识:

## 1、观其色

手持酒杯倾斜45度，以白台布做背景，主要看酒色泽的深度、色调、清晰度、亮度、透明度和粘稠度以及挂杯和泡沫。酒的边缘色泽的深浅显示丰厚度、浓度和年龄，接近边缘要注意成熟度表现和色泽变化是否均衡，中段色泽最重要的是亮度，杯口最亮处显示色泽的深度。

## 2、闻其香

酒香气重要有：  
、清纯的香气。  
、葡萄品利特有的香气，比如年轻的赤霞珠带有菜椒的青涩香气。  
、酒龄，葡萄酒的年龄不同，香气也不同，因为酒装到瓶里后还是会发展和变化的。  
、果香，红葡萄酒通常带有樱桃、黑色浆果等香气，白葡萄酒以热带水果为主，但果香不等于葡萄香，年轻的红酒单宁高，往往掩盖了果香。  
、陈年的香气，红葡萄酒可能会有蘑菇、咖啡、烟草等香气，白葡萄酒会有糖渍水果的香。

## 3、品其味

舌尖尝甜味，舌面尝酸液，舌头的后面尝苦味，舌头的两边尝咸味，品酒一定要含一大口，使舌头的各个部位都能试到酒，单宁是构成红酒口味的主要成分，红酒于年轻时都很强，酒的收敛性高，口感涩，随着老化过程中产生的聚合作用，彼此凝聚而减少单宁的涩味，成熟的葡萄酒口感细腻醇和、典雅流畅，酒体和谐丰满，既有葡萄酒的清透、滑润、干纯，又避免了多数葡萄酒惯有的酸涩、唇齿之间，余香袅袅，回味余久。

## 公司简介

福州茂华酒业有限公司坐落于环境优美的福州市，始于2007年，以一套完整的管理系统、先进的服务理念，以“提供一流产品，传承酒类文化，增色美好生活”为经营理念，大力发展！茂华酒业不仅经营一流的产品满足消费者的需要，还倾力将世界丰富悠久的酒文化引入中国。茂华酒业不仅有适销对路的系列产品和代理商品，而且比一般酒行业有服务上的竞争优势，从而保证我们发展的优势在本省市场的竞争力，更大程度上满足客户赢利需求，也确保了公司收益。以诚为本，以信取人，我们一直致力与广大客户建立真诚的伙伴关系，在平等、互利、互惠的基础上，实现同发展、共受益。选择适合中国市场和中国消费者的产品，源源不断呈现给消费者健康、活力的品牌，是我们的宗旨。引领全新的饮酒理念，倡导时尚优雅的葡萄酒文化，是我们的终极目标。

## 术语名词醒酒

由于红酒被喻为有生命力的液体，是由于红酒当中含有丹宁酸(tannic acid)的成分，丹宁酸跟空气接触之后所产生的变化是非常丰富的。而要分辨一瓶酒的变化最好的方式是开瓶后第一次倒2杯，而先饮用一杯，另一杯则放置至最后才饮用，就能很清楚的感觉出来。每一瓶酒的变化时间并不一样，也许在10分钟、也许半个小时、也许在两个小时后。如何去发觉酒的生命力就靠自己的感觉跟经验了。

## 过酒 (decenting)

过酒的方式，是将葡萄酒倒入醒酒瓶(decenter)的动作称为过酒，但过酒的目的到底何在?其实有二，一是藉此将陈置多年的沉淀物去除。虽然喝下这些沉淀物并无任何大碍，但有损葡萄酒的风味，所以必须去除。另一则是使年份较少的葡萄酒将其原始的风味，从沉睡中苏醒过来。因为葡萄酒会因过酒的动作而有机会与空气接触，此时沉睡中的葡萄酒将立刻芳香四溢，味道也变的圆润了。

## 酒标

如何选择一瓶好喝的红酒，第一要件是口感要顺，什么样的味道才较顺口，看个人喜好，品尝红酒是一

门高深学问，学会品酒需要长时间的研究及一层层的磨练，不过学会认酒则是一件比较简单的事。如何认酒呢？先学看酒瓶上的标签吧。葡萄酒的卷标又称为『etiquette』（法文，意为许可证），如同人们的履历表一样。正如在懂得葡萄酒的人们之间，流传着『只要看了卷标，就知道它的味道了』一般，卷标上确实透露着关于葡萄酒味道(特色)的讯息。『卷标上的图案有很多种，到底事在写些什么？真想知道……』一般卷标上通常会标示：葡萄收成的年份、葡萄酒的酒名(以产地或酒园名(chateau)命名)、生产国或生产地、庄园地名的名称、生产者(造酒者)名、容量、酒精浓度...等。卷标依设计者的设计，有各种不同的样式，所以数据所书写的位置也不同。收成年 该年的天候会影响葡萄收成的品质，产区 一瓶葡萄酒的好坏定于产地的地质状况，a.o.c 指定优良产区a.o.c.法定名称，城堡内装酒 mis en bouteille au chateau，酿酒师签名 对酒品质有更一层的保证。a.o.c. wine是指定优良产区酒为名之葡萄酒的通称，这种酒对于原产地(地区、村、葡萄园等)有很详细的限定，日本进口的葡萄酒大多为此种酒。其标示方式如appellation romaneee conti controlee，于appellation与controlee之间的romaneee conti则是酒园名称。

## 编辑本段优良地区葡萄酒（vdqs）

优良地区葡萄酒（vdqs）等级的条件包括原产地区、葡萄品种、最低酒精含量，每公顷最高产量，培植方式，酿酒方法。优良地区葡萄酒生产也是由inao严格地规定和查核的，必须符合上述条件；并通过由专家所组成的正式委员会对酒的分析 and 品尝，才能获得适当的葡萄酒生产者协会授给等级标志。vin de pays(地区餐酒)是仅限定葡萄产地的葡萄酒，其限制较a.o.c.所规定的少，价格也比较合理，找找看，也许能够找到品质相当不错的酒喔！vin de table(日常餐酒)则是不受规定约束的酒，任何产区的葡萄都可以拿来混合酿造。藉由混合酿造来就低成本是这种酒的特征，美味与否全凭生产者的巧手，无等级之分。

## 红酒的酿造法

a. 除梗：所谓除梗，是指为了避免葡萄酒中有多余的苦涩味道，而将梗从果实上除去。 b. 破碎：将果皮搓破轻轻压碎，称之为破碎。 c. 发酵：在破碎的葡萄(连同果皮及种子)中加入酵母菌。因红酒的颜色来自果皮，而涩味则是种子所释放出来的味道。 d. 榨汁：以榨汁机榨出发酵后的葡萄酒。 e. 发酵：将榨出的葡萄酒与果皮、种子分开，接着仅使葡萄酒在发酵。本阶段是决定葡萄酒味道的关键，完全发酵熟成者即为不甜口口味的葡萄酒。 f. 除渣：发酵完之后，溶解残存的物质会自动沉淀，可顺利地除去，此一过程称之为除渣。 g. 熟成：接着装入酒桶使之能够充分熟成，熟成期间约为两年(但亦有熟成未两年者)。 h. 装瓶：熟成后即可装瓶。

## 如何保存酒

保存葡萄酒最忌讳的是温度的强烈变化，如果你在店家购买的时候是处于常温之下，则在家里只要保存于常温之下即可。你若想饮用冰镇过的葡萄酒于饮用前冰冻即可。如果你将葡萄酒储存于冰箱中，只适合存放于温度变化较小的蔬菜室内。最理想与长期的储存环境是温度约在摄氏12~14度间保持恒温，湿度在65%~80%间，保持黑暗，一般酒都放置于地下室。保持干净，以免其它异味渗入酒内。

## 品酒步骤

1. 观其色泽--将酒道在高脚杯中，握着杯脚，看其色泽。
2. 闻其香味--轻摇酒杯让香气释放出来，闻其散发的香味。
3. 品尝--啜饮一小口，让酒在舌尖溶动，感觉其味道及酸甜度。

他产品图片：

## 术语名词醒酒

由于红酒被喻为有生命力的液体，是由于红酒当中含有丹宁酸(tannic acid)的成分，丹宁酸跟空气接触之

后所产生的变化是非常丰富的。而要分辨一瓶酒的变化最好的方式是开瓶后第一次倒2杯，而先饮用一杯，另一杯则放置至最后才饮用，就能很清楚的感觉出来。每一瓶酒的变化时间并不一样，也许在10分钟、也许半个小时、也许在两个小时后。如何去发觉酒的生命力就靠自己的感觉跟经验了。

## 过酒 (decenting)

过酒的方式，是将葡萄酒倒入醒酒瓶(decenter)的动作称为过酒，但过酒的目的到底何在?其实有二，一是藉此将陈置多年的沉淀物去除。虽然喝下这些沉淀物并无任何大碍，但有损葡萄酒的风味，所以必须去除。另一则是使年份较少的葡萄酒将其原始的风味，从沉睡中苏醒过来。因为葡萄酒会因过酒的动作而有机会与空气接触，此时沉睡中的葡萄酒将立刻芳香四溢，味道也变的圆润了。

## 酒标

如何选择一瓶好喝的红酒，第一要件是口感要顺，什么样的味道才较顺口，看个人喜好，品尝红酒是一门高深学问，学会品酒需要长时间的研究及一层层的磨练，不过学会认酒则是一件比较简单的事。如何认酒呢?先学看酒瓶上的标签吧。葡萄酒的卷标又称为『etiquette』(法文，意为许可证)，如同人们的履历表一样。正如在懂得葡萄酒的人们之间，流传着『只要看了卷标，就知道它的味道了』一般，卷标上确实透露着关于葡萄酒味道(特色)的讯息。『卷标上的图案有很多种，到底事在写些什么?真想知道.....』一般卷标上通常会标示：葡萄收成的年份、葡萄酒的酒名(以产地或酒园名(chateau)命名)、生产国或生产地、庄园地名的名称、生产者(造酒者)名、容量、酒精浓度...等。卷标依设计者的设计，有各种不同的样式，所以数据所书写的位置也不同。收成年 该年的天候会影响葡萄收成的品质，产区 一瓶葡萄酒的好坏节定于产地的地质状况，a.o.c 指定优良产区a.o.c.法定名称，城堡内装酒 mis en bouteille au chateau，酿酒师签名 对酒品质有更一层的保证。a.o.c. wine是指定优良产区酒为名之葡萄酒的通称，这种酒对于原产地(地区、村、葡萄园等)有很详细的限定，日本进口的葡萄酒大多为此种酒。其标示方式如appellation romanee conti controlee，于appellation与controlee之间的romanee conti则是酒园名称。

## 编辑本段优良地区葡萄酒 (vdqs)

优良地区葡萄酒 (vdqs) 等级的条件包括原产地区、葡萄品种、最低酒精含量，每公顷最高产量，培植方式，酿酒方法。优良地区葡萄酒生产也是由inao严格地规定和查核的，必须符合上述条件；并通过由专家所组成的正式委员会对酒的分析 and 品尝，才能获得适当的葡萄酒生产者协会授给等级标志。vin de pays(地区餐酒)是仅限定葡萄产地的葡萄酒，其限制较a.o.c.所规定的少，价格也比较合理，找找看，也许能够找到品质相当不错的酒喔！vin de table(日常餐酒)则是不受规定约束的酒，任何产区的葡萄都可以拿来混合酿造。藉由混合酿造来就低成本是这种酒的特征，美味与否全凭生产者的巧手，无等级之分。

## 红酒的酿造法

- a. 除梗：所谓除梗，是指为了避免葡萄酒中有多余的苦涩味道，而将梗从果实上除去。
- b. 破碎：将果皮搓破轻轻压碎，称之为破碎。
- c. 发酵：在破碎的葡萄(连同果皮及种子)中加入酵母菌。因红酒的颜色来自果皮，而涩味则是种子所释放出来的味道。
- d. 榨汁：以榨汁机榨出发酵后的葡萄酒。
- e. 发酵：将榨出的葡萄酒与果皮、种子分开，接着仅使葡萄酒在发酵。本阶段是决定葡萄酒味道的关键，完全发酵熟成者即为不甜口味味的葡萄酒。
- f. 除渣：发酵完之后，溶解残存的物质会自动沉淀，可顺利地除去，此一过程称之为除渣。
- g. 熟成：接着装入酒桶使之能够充分熟成，熟成期间约为两年(但亦有熟成未满两年者)。
- h. 装瓶：熟成后即可装瓶。

## 如何保存酒

保存葡萄酒最忌讳的是温度的强烈变化，如果你在店家购买的时候是处于常温之下，则在家里只要保存于常温之下即可。你若想饮用冰镇过的葡萄酒于饮用前冰冻即可。如果你将葡萄酒储存于冰箱中，只适合存放于温度变化较小的蔬菜室内。最理想与长期的储存环境是温度约在摄氏12~14度间保持恒温，湿度

在65%~80%间，保持黑暗，一般酒都放置于地下室。保持干净，以免其它异味渗入酒内。

## 品酒步骤

1. 观其色泽--将酒道在高脚杯中，握着杯脚，看其色泽。
2. 闻其香味--轻摇酒杯让香气释放出来，闻其散发的香味。
3. 品尝--啜饮一小口，让酒在舌尖溶动，感觉其味道及酸甜度。

其他产品图片：

## 纳度美乐

保罗梅森夏布利干白葡萄酒

蓝色多瑙河纳度添普兰尼洛

菲诺白葡萄酒

法国赛昂精选干红葡萄酒

康纳斯顿精选梅洛干红

美国1号桃红

里肯希拉子-梅贝壳2008

安第斯金奖红葡萄酒