

进口阿根廷优质葡萄酒设拉子招商代理加盟创业

产品名称	进口阿根廷优质葡萄酒设拉子招商代理加盟创业
公司名称	北京阿萨伊进出口贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:珍藏设拉子干红 商品条形码:345452216954 卫生许可证:110106-022995
公司地址	北京市朝阳区八里庄西里98号9层1008
联系电话	86 010 85916700 13681180902

产品详情

品牌	珍藏设拉子干红	商品条形码	345452216954
卫生许可证	110106-022995	产品标准号	2301507
净重	750 (ml)	保质期	10 (年)
原料与配料	设拉子	酒精含量	13.5 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	3 (g)
生产厂家	设拉子	原产地	卡法亚山谷
特产	否	储藏方法	低温横置
生产日期	2009		

法定产区：阿根廷-卡法亚山谷

阿根廷是南美洲最大的葡萄酒生产商，也是世界上第四大生产商及葡萄酒消费市场。葡萄庄园天气炎热干燥，时时需要进行浇灌，一般来说每年收成量非常大。门多萨地区靠近智利的圣地亚哥，葡萄庄园位于安第斯山脉脚下，气候近乎完美的凉爽。受西班牙和意大利影响深远，最有系统的葡萄园和酒厂均是由该两国的移民后裔设立的。

法国人引进的马柏是阿根廷最重要的葡萄，另外还有产于阿根廷的白葡萄torrontes，全国有40%的葡萄园地种植，与马柏共占总种植面积的40%。

品尝记录：珍藏系列葡萄酒以果香型为标志，其独一无二的“小环境”培养了纯净的品种特性。酒色深红，柔和而又富有表现力的宝石红色带着一点紫色调。浓郁的黑莓果香，胡椒的香料味道，带着甘草的甜香，花香，胡椒香，巧克力香气混合在一起。口感柔和，单宁圆润，余味悠长。

适饮温度：16 ° c---18 ° c

干白葡萄酒和干红葡萄酒的区别：

红酒就是用红葡萄酿的酒，白葡萄酒就是用白葡萄酿的酒。红葡萄酒必须由红葡萄来酿造，品种可以是皮红肉白的葡萄，也可采用皮肉皆红的葡萄。酒的红色均来自葡萄皮中的红色素，绝不可使用人工合成的色素。红葡萄酒的酿造方法有很多，共同特点都是去梗、压榨，再将果肉、果核、果皮统统装进发酵桶中发酵，发酵过程中酒精发酵和色素、香味物质的提取同时进行。

如何辨别优质干红葡萄酒：

- (1) 有自然宝石红色、紫红色、石榴红色等。
- (2) 有该品种干红葡萄酒的典型性。这取决于葡萄的完好性和成熟情况，一般葡萄汁的相对密度至少在1.090-1.096的条件下，才能形成。
- (3) 葡萄酒含酸量应在5.5-6.5g/l，最高不应超过7.0g/l。
- (4) 葡萄酒中单宁含量少，不应使葡萄酒产生收敛过涩的感觉（在发酵过程中，渣与酒接触时间长，酒中会溶入一部分单宁）。
- (5) 葡萄酒应尽可能发酵完全。残糖量在0.5%以下。
- (6) 有浓郁回味悠长的酒香，口味柔和，酒体丰满。
- (7) 葡萄酒味浓而不烈，醇和协调，没有涩、燥或刺舌等邪味。

阿萨伊品牌介绍

阿萨伊（assai）分为阿萨伊品牌运营中心、分销事业部和产品事业部三个分支，其中品牌运营中心与分销运营事业部一体办公，而产品事业部独立办公。同时公司拥有葡萄酒国际门户的所有权，拥有独立的驻海外办事处。阿萨伊将在全球葡萄酒行业向纵深性、专业性方向发展，树立品牌威信、打造行业价值平台。其中，在以葡萄酒实体业务为基础向行业专业性纵深发展的过程中，阿萨伊将遇到很多的阻碍，必将付出巨大的努力，而这正是阿萨伊愿意为之倾情奋斗的事业。在产品方面，阿萨伊公司拥有独立的进出口权，拥有自主进口产品的中国区独家代理权，阿萨伊主力提供丰富的全世界的葡萄酒产品，以法国葡萄酒为主，其中尤以波尔多的上梅多克（haut-medoc）、格拉芙（graves）、圣艾美龙（saint-emilion）等名庄葡萄酒以及一些小产区的庄园葡萄酒产品为主并辅以质优价廉的餐酒和澳洲、智利、西班牙、意大利、阿根廷、美国、德国、南非等新老世界国家的高中低端全线葡萄酒产品。

在国内的进口葡萄酒行业，市场的增长速度正在加剧。以阿萨伊的视角分析，现在竞争的最初级阶段，也就是以优势价格的竞争的阶段正在向以优势产品竞争的阶段过渡，而进入市场成熟阶段竞争则需仗公司营销系统的建立和客户服务体系的成熟。成熟的营销系统和客户服务体系正是我们前进的动力支撑，北京阿萨伊品牌与分销事业运营中心正在为把我们的营销系统与客户服务体系打造得更加成熟、完善而努力奋斗。而产品运营中心则肩负着公司所提供的分销产品渠道建设与具体实施，保证产品从进口到国内分销的通路顺畅。

打造为客户提供完善超值服务的营销系统与客户服务体系，是阿萨伊品牌的价值所在，是阿萨伊品牌建立与存在发展的根本意义。