

阿根廷库马有机马尔贝克招商代理加盟创业

产品名称	阿根廷库马有机马尔贝克招商代理加盟创业
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:库马有机马尔贝克干红 商品条形码:445452216954 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	库马有机马尔贝克干红	商品条形码	445452216954
卫生许可证	110106-022995	产品标准号	3201107
净重	750 (ml)	保质期	10 (年)
原料与配料	马尔贝克	酒精含量	13.5 (%)
葡萄汁含量	100 (%)	含糖量	3 (g)
生产厂家	马尔贝克	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

年份：2009

葡萄品种：马尔贝克100%

• 原产地法国波尔多地区，主要分布在卢尔河谷地区.勃垦第.西南地区.在很长的一段时间在波尔多大量种植，现在只是维持一个品名产脉而已，相反在西南部的卡奥尔地区大量栽培使用。阿根廷（门多萨）智利.澳洲.美国.意大利.地中海沿岸等地，其中阿根廷栽培最为繁盛。

• 特性：葡萄具有深紫红色，皮厚.单宁极其丰富，因此其他品种为了吸收颜色与单宁，经常与之搭配年酿造，属于单宁家族中一员

分析：酒精度：13.5%，

酸碱值：3.65，

总酸：6.4g/l

规格：750ml

适饮温度：16 -18

种植环境：贫瘠的多岩石土壤，来自安第斯山脉的雪水自然灌溉。昼夜温差大(最高可达22)，一年350天的超长时间日照，气候干旱，年平均降水量仅有120mm，年均温15 。所有一切凝结成了这样的杰作：酒色深浓，花香浓郁，果香宜人的库玛系列葡萄酒。

酿造过程：库玛系列是米歇尔多林酒庄生产的一批有机葡萄酒。葡萄的生产过程与葡萄酒的酿造过程都遵循着严格的有机生产流程。园中用羊粪作为肥料，蚁类等昆虫为肥沃土壤而“努力”，物理方法控制杂草生长，一切都遵循自然流程。而本园所生产的葡萄酒其硫含量远低于一般葡萄酒，在当地土著语中，“cuma”就是纯净清澈之意。米歇尔多林酒庄酿造这种有机葡萄酒的目的更多是肩负着对未来一代人的责任，而这些酒具更浓郁的花果香，更清新更自然的葡萄酒，是一种别样的享受。

品尝记录：鲜活红色略带紫色调，果酱香气带有典型的马尔贝克葡萄特征，干果，香子兰的香气明显，余香悠长。带有冲击性的浓郁果香，甜美细腻而又丰富的单宁，尾味为突出的坚果与辛辣香气。

适饮温度：16 ---18

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。