

# 红酒生产厂家加诺葡萄酒 中卫红酒

产品名称	红酒生产厂家 加诺葡萄酒 中卫红酒
公司名称	东莞市加诺酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大朗镇大朗社区长富东路199号
联系电话	13537023113

## 产品详情

红酒是一种文化，一种品位，是优雅的化身，是时尚与智慧的结合。它是现代国际商务中的情感调剂品，也是饮用者与时俱进、与国际同步的新潮象征。红酒是“社会地位的标签”的特点，更使它成为了时下达官贵人以及时尚达人追逐的目标。法国文学家塞德松曾说过：“葡萄美酒和音乐、艺术一样，是可以用来欣赏和品味的”。红酒代表着高尚和浪漫，它标志着一种生活状态。无论是在灯光摇曳、遥远而沉醉的萨克斯音乐酒吧里，还是在五彩迷离、轻柔优雅的居室中，红酒总能给人们各式各样的想象。对于女人来说，红酒除了美颜，更能点化女人的柔情。即使是一个传统、刻板的女人，在红酒的催化下，红酒批发，也会变得生动起来。对于小部分红酒酒徒来说，喝红酒还是体验一种异域文化风情的过程。红酒从一开始就跟美人、身份、品位有着丝丝缕缕的联系。关于红酒的起源，还有一个有趣的传说。讲的是一个嗜爱葡萄的国王与一个失宠的妃子的故事。国王将葡萄储存起来却遗忘了，失宠的妃子欲寻短见，误将发酵的葡萄汁喝了下去。结果她不但没死，而且还变得逾发美艳动人，最终该妃子再度受宠。葡萄酒也因此产生并广泛流传开来，而且受到了人们的喜爱。追求时尚、健康的生活是时下人们的导向，这一风潮也刮到了红酒领域。随着女性地位的提高，喝酒已不再是男人的专利。红酒，以其温和的口感和优雅的情调吸引着越来越多的女性消费者。东莞市加诺酒业有限公司值得您的信赖！东莞市加诺酒业有限公司（专营法国原瓶进口红酒）坚持专营法国原瓶进口红酒，不做大陆灌装产品。追求纯真、高性价比、丰富的口感。在法国原瓶进口红酒行业中活得客户和红酒代理加盟商的认可。在原瓶进口红酒品牌中具有一定的影响力。相信我们更专业、更纯正。相信选择我们您会越品越喜欢、越懂越欣赏。有意欢迎致电我们。

红酒存储的好坏，会直接影响红酒的口感及其收藏价值，红酒代理商，所以爱酒之人往往更会了解红酒的存储条件。

1、温度 葡萄酒储存温度条件是恒定的13℃，温度过高，会导致葡萄酒酒体提前成熟，甚至出现氧化变质现象。

2、光线 光线也是影响酒氧化快慢的重要因素，中卫红酒，光照过强会导致葡萄酒变质，所以葡萄酒要保存在避光地方。

3、稳定性 葡萄酒存储在酒瓶中，会缓慢发生变化，若剧烈晃动会让葡萄酒加速成熟，使酒感变得粗糙，因此葡萄酒要远离振动，不宜常搬动。

4、湿度 湿度主要影响软木塞的封闭性。葡萄酒存储湿度为60%—70%。湿度过低，软木塞变得干燥，与酒瓶产生空隙，让空气进入酒瓶，与葡萄酒发生氧化。湿度过高，又会导致软木塞发霉，污染酒的品质。

5、摆放 葡萄酒应该横放或者瓶口向上15°放置。切勿将葡萄酒长时间瓶口向下放置，因为葡萄酒长时间存放会产生沉淀，若倒放，沉淀就会积聚粘黏在瓶口，倒酒时易连同沉淀倒入酒杯，影响口感。

光照条件。选用颜色较深的酒瓶装瓶来保护红酒也是非常常见的一种现象。如果想长时间储存红酒，红酒生产厂家，投资一套有UV保护层或有隔离紫外线功能的门就是非常重要的。

温度条件。12°C-13°C被认为是红酒推荐储存温度。通常在相对较冷的环境中葡萄酒会得到较好的陈化，温度越低，其陈化速度也越慢，也更利于保存。

卧放。卧放能使少部分酒液接触软木塞，防止酒塞干裂。塑料塞或者是螺旋塞虽然不用担心酒塞变干，但这种存放方式可以大大加强酒窖的利用率。

静止。任何大幅度的晃动都不利于葡萄酒的保存，也会加速葡萄酒氧化并产生沉淀。应该把红酒放置在一个凉爽阴暗没有晃动的地方。

东莞市加诺酒业有限公司值得您的信赖！东莞市加诺酒业有限公司（专营法国原瓶进口红酒）坚持专营法国原瓶进口红酒，不做大陆灌装产品。追求纯真、高性价比、丰富的口感。在法国原瓶进口红酒行业中活得客户和红酒代理加盟商的认可。在原瓶进口红酒品牌中具有一定的影响力。相信我们更专业、更纯正。相信选择我们您会越品越喜欢、越懂越欣赏。有意欢迎致电我们。

红酒生产厂家-加诺葡萄酒(在线咨询)-中卫红酒由东莞市加诺酒业有限公司提供。东莞市加诺酒业有限公司（[www.ganuojy.com](http://www.ganuojy.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！