

原瓶原装智利进口赤霞珠（珍藏级）葡萄酒

产品名称	原瓶原装智利进口赤霞珠（珍藏级）葡萄酒
公司名称	沈阳乐尚格酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	辽宁省沈阳市大东区小什字街167号1门
联系电话	13940109589 13842036700

产品详情

品牌	原瓶原装智利进口艾迪奥-卫生许可证 赤霞珠（珍藏级）	210104-302448	
产品标准号	ISO9002	净重	750（ml）
保质期	10（年）	原料与配料	葡萄
酒精含量	13，9（%）	葡萄汁含量	100（%）
含糖量	3，24（g）	原产地	智利
储藏方法	阴凉通风处	生产日期	2007-2008
产品类别	葡萄酒		

艾迪奥家族珍藏特酿

赤霞珠红葡萄酒

类型：干型葡萄酒

糖度：3.3g/l酒精度：13.6%vol

包装说明：艾迪奥精选优质软木塞，独特瓶型，黑色仿皮烫金酒标，深色有内镀膜层的pvc材料封帽，封帽上烫制家族徽标。750ml/瓶，6瓶纸箱装。

级别：reserva especial家族珍藏级特酿

智利葡萄酒有国家生产标准，但酒标上标明的分级并不像法国那样是硬性的国家法规。尽管没有硬性分级标准，但智利酒有行业里潜移默化的分级标准。以下是智利酒的基本分级：

varietal：品种级，只列葡萄名称，这是最基本的酒。

reserva：珍藏级，酒是由橡木桶储存过的，比品种级的酒好。

gran reserva：特级珍藏级，使用更多、更新的桶，储藏的时间较长，质量也更上一层楼，很多酒厂都有这类酒。

reserva de

familia：家族珍藏级，基本上表示是某酒庄最好的酒，也可能用类似的方式来代表特殊的出品。

葡萄种类：cabernet sauvignon(赤霞珠)

赤霞珠是19世纪50年代被带到智利的最早的法国葡萄品种之一。在智利的一系列葡萄酒中，赤霞珠酒是最早兴起的明星。即便到了今天，赤霞珠依然在整个国家拥有大片的种植面积，并依然在南半球的天空中持续地闪耀着！最棒的赤霞珠生长在高耸的安第斯山脉四周，那里充沛的阳光提升了白天的气温并促使葡萄成熟，而到夜晚时分，凉爽的微风造成夜间温度骤然下降，这对葡萄表皮颜色和单宁的形成很有帮助。智利独特的地理环境极大地影响了其气候和土壤类型，而这些条件的融合对生产出优质的赤霞珠葡萄酒起到了重要的作用。盛行于智利中部葡萄酒产区的地中海气候确保了暖和、干燥的夏天，以及让葡萄处于休眠状态的严寒潮湿的冬天。在葡萄生长的季节，阳光灿烂的白天确保了葡萄成熟时拥有丰富的单宁。相反，夜晚却十分严寒。这种剧烈的昼夜温差对葡萄形成最佳的色泽和维持新鲜的酸度是非常必要的。智利最好的赤霞珠大多产于紧邻安第斯山脉的山麓地带，很多优质的赤霞珠种植园建在山麓小丘，在那里它们的根部深入贫瘠、多岩石的土壤，它们的叶子随着微风不停地摇摆，一串串的葡萄在晴朗无云的天空下成熟。这些贫瘠的条件恰恰为葡萄生长提供了有利的条件，降低了病虫害的发生以及植物本身多余的消耗，有利于葡萄色泽、香气、酸度和风味的累积。

产地介绍：colchagua valley科尔查瓜山谷

第一棵酿酒葡萄苗最早于16世纪中叶到达智利，西班牙殖民者们欣慰地发现这是一个正确的决定。智利的气候与西班牙的地中海气候近似。酿酒葡萄最终在美洲扎下了根。时至今日，拥有450多年酿造传统的智利成为公认的新大陆葡萄酒的始祖。

科尔查瓜山谷处于智利中部，南纬度33.50 – 34.45度之间，距离首都圣地亚哥140公里。这里是一个名扬四海的智利葡萄酒产区，也是智利葡萄酒旅游开创先河的地方，更是知名酒厂云集之地。

该山谷有数条河流，几乎贯穿整个葡萄酒产区的主要是听格里里卡河流，此河最后流入拉埔水库。此地气候属典型地中海型，是一个温带地域，日夜温差变化不大，是理想的葡萄种植处。年降雨量500-800毫米，年平均气温为15摄氏度。山谷中间的paimilla夏天气候比较热，而lolo地区由于有海风的调节，气候凉爽。

山坡上平坦的地方为冲击土壤，由粘土和砾石土壤组成；而山坡上的土壤则多为花岗岩风化土壤；靠近河流的地方多为沙壤土。

该山谷主要种植赤霞珠、美乐，赤霞珠的种植占总面积的50%。

酿制工艺：

智利顶级赤霞珠通常是在每年的3月和4月进行手工采摘，尽管丰收的季节有时候也能延长至5月上旬。大多数葡萄酒酿造厂使用现代化和最新的技术与设备酿造葡萄酒，之后新酒在法国或者美洲橡木桶陈酿不同的时间，通常是6~12个月，很少有陈酿超过2年的。

我們的“reserva especial”系列葡萄酒是選取葡萄園裏最優質的葡萄精心釀製而成，於木桶陳年出豐厚的結構，濃郁的味道，單寧柔和細緻，以獨特的風味別具一格。

ü 百分之百經橡木桶發酵8個月

ü 百分之八十五法國橡木桶，百分之十五美國橡木桶

ü 產量每公頃8噸

酒體特征：

這款智利赤霞珠出自colchagua valley產區，散發出濃郁的紅莓香氣，更帶有淡淡的煙薰及巧克力芬芳，口感濃郁豐厚，單寧輕柔，結構分明，個性獨特強烈，呈紅寶石瑰麗色澤。是一款充滿藝術，激情和詩意的葡萄酒。

飲用建議：

建議在15-18攝氏度範圍內飲用，具5-8年陳年潛力。適合烤牛肉、紅燒肉、紅燜羊肉，吃這些菜肴再喝赤霞珠，會覺得口內的油膩被洗刷一淨，留下清爽感覺，酒香和肉香在味蕾上中和，凸顯出相得益彰的效果。

選購建議：

很多人會認為，如果說“舊世界”把葡萄酒視為一種藝術，那麼，“新世界”則是把葡萄酒視為一種技術。在某種程度上說，“舊世界”的葡萄酒屬於農業生產領域，趨於傳統的釀造工藝；而“新世界”則是把葡萄酒視為一種工業偏向現代技術釀造；舊世界注重釀造的傳統，葡萄酒顯得本味和保守；新世界注重表現葡萄酒的香醇，果香在開瓶之際就濃重而澎湃。無論對於普通大眾消費者，還是專業級品酒師，都不會否認一個事實——“新世界”的葡萄酒是容易被了解和品嚐的“創新”產品。豐富的产品系列和品種、優良的性價比、更具亲和力的口感、更適合大多數消費者的口味等原因，使得“新世界”葡萄酒在世界市場上迅速崛起。也可以說，“新世界”從一開始就擺脫了傳統葡萄酒文化的束縛，創造了新的葡萄酒文化。

仿皮質酒標盡顯高貴，商務宴請，企業禮品的最佳選擇。