

# 茅台十年坤沙陈酿

产品名称	茅台十年坤沙陈酿
公司名称	贵州省仁怀市仁意福酒业销售有限公司
价格	.00/箱
规格参数	品牌:十年坤沙 香型:酱香型 产地:贵州茅台
公司地址	贵州省仁怀市茅台镇椿树村上摊坝组010号
联系电话	085122229156 13027878678

## 产品详情

怎样生产“生态酒”、什么样的环境酿造的才是“生态酒”？茅台镇酱香型白酒拥有不可复制的七大密码。怀庄集团自1983年成立以来，占据天时，拥有地利，谋求人和。向全社会广大消费者郑重承诺：严格按照工艺酿造、窖藏，生产“生态酒”。密码之一：神秘的地理

中国酒都贵州仁怀，位于东经105°59'49"-106°35'50"，北纬27°33'30"-28°10'19"之间，酿造环境海拔高度约在400-600m，四面崇山峻岭环绕，酿酒核心在盆地状低谷中。怀庄酒业集团，就坐落在这一中国酱酒核心产区。密码之二：神秘气候 茅台镇“一日之中，乍寒乍暖;十里之内，此热彼凉”。赤水河边，两山对峙，形成特殊的小气候。常年平均气温18℃左右，空气湿度较大，适宜酿酒微生物的生存与繁殖。密码三：神秘的地质结构与土壤 茅台河谷地质结构为特殊形的紫砂页岩，十分有利于水分的渗透过滤和溶解红层中的有益成分。土壤广泛发育着紫色田土，具有良好的渗透性。因此，怀庄泉水纯净、香甜、可口。怀庄集团茅台镇总部就以这一山泉酿造酱酒。密码四：神秘的微生物群落 特殊的气候，加上特殊的地质结构，使茅台河谷空气中飘落着无数微生物菌种群，这些微生物于茅台河谷酱香酒息息相关，在几千年茅台河谷酱香酒酿造过程中，这些微生物通过优选、净化、优胜劣汰、适者生存，已形成自己独特生物圈。密码五：神秘的红高粱 本地红高粱皮厚、玻璃质高、支链淀粉多、单宁含量适中、酿酒不易糊化等特点，成为生产茅台酒的优质原料。2000年以来，怀庄集团先后在仁怀、习水建立了企业自有的红高粱生产基地。密码之六：神秘的赤水河 赤水河流经母岩（母质）为石灰岩、页岩和砂岩的多岩石地形，形成了不可言状的微生物种群和多样化矿物质过滤而成的河水，水质至今未受污染，天然为酿酒而生。密码之七：神秘的工艺 端午踩曲，重阳投料，高温堆积，高温接酒，七次取酒，八次发酵，九次蒸馏。长期陈酿，精心勾兑。整个过程顺应春夏秋冬的交替规律，五谷之精华和四季之灵韵，浑然一体，香自天成。怀庄集团还采用“湖底恒温窖藏法”，为酒品提供更加有力的科技支撑。