



桑娇维塞 (90%) 和梅洛 (10%)

宝姿丽粉红标



搭配前菜、鱼类菜肴（三文鱼、高体鳕、鱼片）、鱼酱的意大利面、奶酪、沙拉以及白肉类菜肴的理想之选。

拥有红葡萄酒的特点和白葡萄酒的芬芳。果味桃红葡萄酒，以玫瑰、樱桃和草莓的香气为特征。口感清新活泼。极好的酸度和优异的味觉持久性。

葡萄酒酿造

首先进行两个小时的带皮浸软，随后进行压榨，滗析过程中不加酶，葡萄汁在不锈钢大桶中进行发酵，添加土著酵母，温度控制在20°C左右。苹果酸-乳酸发酵已完成，生成的葡萄酒一直在不锈钢大桶中，未经过滤的。

品酒述评

- 外观
饱和的桃红色。
- 香气
花香和果香。充满樱桃、草莓和红色果莓的香气。
- 口感
后味怡人和新鲜。浓郁悠长持久。

品酒建议

在10° -12° C的温度下饮用。

土地

源于上新世的土层，黄沙和粘土沉积形成的土壤。有大量海洋生物化石的存在。

微气候

温暖：降水量中等偏高，冬天寒冷，夏季偏热，西朝向，因而夕照阳光充足。

朝向

位处西南方，植株朝南北向排列。

栽培体系

实行交替耕作和园区植草，采用高登树形剪枝法，每颗植株保留较少蓓蕾。在葡萄藤生长期以及采摘终选期间进行精选疏叶；人工采摘葡萄，将收获的葡萄放在盒子中，最后在传送带上再次进行挑选。

