



赤霞珠

ALYAN特别珍藏级

产区:	智利中央山谷
葡萄品种:	赤霞珠
酿酒师:	大卫·冈萨雷斯
成分分析:	酒精度数: 14.0 vol % 残糖: 2.4 g/l 游离 SO ₂ : 26 mg/l 酒石酸含量: 5.39 g/l 挥发性醋酸含量: 0.40 g/l pH: 3.58
葡萄产量:	8,800 磅/英亩
陈酿过程:	法国橡木桶中陈酿10个月 瓶中陈酿12个月
陈年潜力:	在14 - 16° C间可陈放8 - 10年
颜色:	浓丽深红
酒香:	极富表现力的红色水果和黑莓香气 醋栗、皮革和巧克力香气
口感:	单宁强劲、略带香料、黑加仑、青椒、 薄荷和香草味道

该款葡萄酒气质高雅，结构优美，余味悠长。适合搭配烧烤红肉和陈年奶酪。

地址 Parcela Sta Elena s/n Pirque, Chile - 联系电话 562 28546768

www.ayachile.com