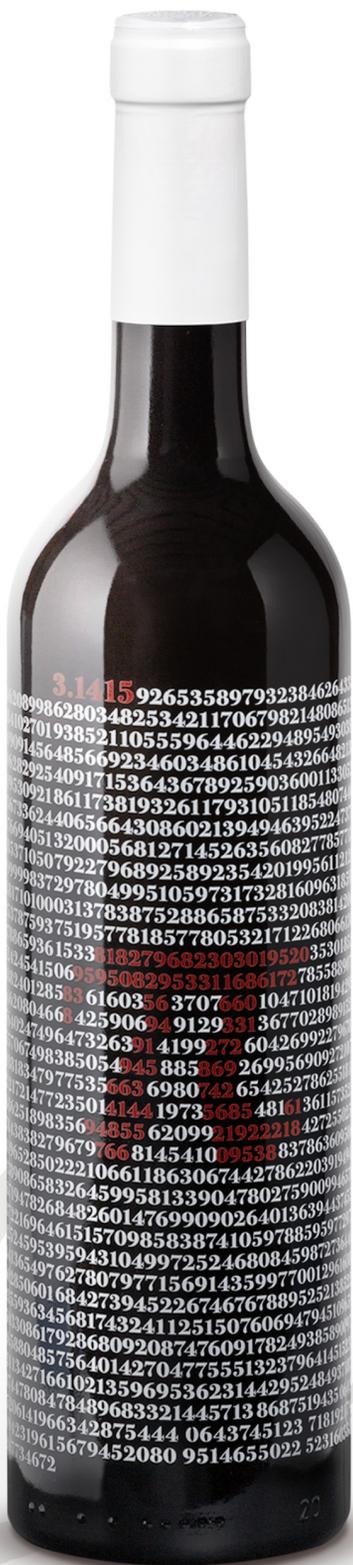


PI - 3,1415



产地	西班牙
产区	阿拉贡
葡萄品种	100% 莫里斯特尔
葡萄园年龄	90 - 100 年
产量	1000 公斤/公顷
土壤	多石
海拔	900 - 1000 米
葡萄栽培技术	传统



加工

采摘类型	手工
酒精发酵	在不锈钢发酵罐中 25°C 恒温发酵。本地酵母
乳酸发酵	在橡木桶内
橡木桶中培养时间	在美国、欧洲和法国橡木桶中培养 12 个月
瓶中培养	> 6 个月



酒评

颜色	非常深的樱桃红，伴有浅紫色光泽。
香味	过熟的红果和黑果的馥郁果香。陈年的优雅香味，有可可和烟草的气息。丰富且优雅。
口感	入口顺滑、丰腴且富含甘油。单宁甜美、圆润且如天鹅绒般丝滑。



和谐

因其独有的特点，非常适合搭配红肉、火腿和干酪。

饮用温度 17-18°C



物流

GTIN 13	8157220100736	
酒瓶		
类型	波尔多瓶	
瓶身高度	325 毫米	
直径	74.4 毫米	
重量 (空瓶)	560 克	
盒子		
体积 (长x 宽x 高)	23 x 16 x 33.5 厘米	31 x 23.5 x 33.5 厘米
容量	6 瓶装	12 瓶装
重量	7.5 公斤	15 公斤
栈板		
类型	欧式	美式
体积 (长x 宽x 高)	120 x 80 x 183 厘米	120 x 100 x 183 厘米
瓶数量	720	900
重量	920 公斤	1145 公斤

