

# REYES D ARAGON IMPERIAL



产地	西班牙	
产区	卡瓦酒	
葡萄品种	75% 马卡贝奥 25% 霞多丽	
类型	干型	
葡萄园年龄	30 - 40 年	
产量	6000 - 8000 公斤/公顷	
土壤	多石、黏土	
海拔	700 - 800 米	
葡萄栽植技术	传统	

## 加工

采摘类型	手工	
首次酒精发酵	在不锈钢发酵罐中 16°C 恒温发酵	
乳酸发酵	未实施 以保持高酸度	
二次酒精发酵	在本瓶内 以 15°C	
瓶中熟成	堆叠存放 10 个月	
添加糖	除渣后 8 克/升	

## 酒评

颜色	麦黄色伴有绿色光泽。气泡薄而坚固。	
香味	适度浓郁的芬芳。有苹果和柠檬的果香。使人联想到面包房和灌木丛。	
口感	酒体入口结构优良、饱满、有活力且酸度非常适宜。鼻腔内余味干净、清新且持久。	

## 和谐

配以熏制食品和海鲜。		
饮用温度 6-8°C		

## 物流

GTIN 13	8420560000173	
酒瓶		
类型	标准卡瓦酒瓶	
瓶身高度	325 毫米	
直径	88.4 毫米	
重量 (空瓶)	900 克	
盒子		
体积 (长x 宽x 高)	27 x 18.9 x 33 厘米	36 x 28 x 33 厘米
容量	6 瓶装	12 瓶装
重量	10 公斤	20 公斤
栈板		
类型	欧式	美式
体积 (长x 宽x 高)	120 x 80 x 180 厘米	120 x 100 x 180 厘米
瓶数量	540	600
重量	920 公斤	1020 公斤