

REYES D'ARAGON

CUVÉE REAL



产地	西班牙
产区	卡拉塔尤德法定产区
葡萄品种	100% 歌海娜
葡萄园年龄	70 - 100 年
产量	1000 - 1500 公斤/公顷
土壤	页岩、多石
海拔	800 - 1000 米
葡萄栽植技术	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	樱桃红，在薄薄的表层上有深红色泽。
香味	显现出樱桃和黑莓的复合果香，伴以香料（桂皮和香草）、巧克力、甘草的芬芳。石墨和页岩的矿物本底。
口感	醇正，初尝美妙且回味无穷。绵长且有结构。脂滑且丰腴。



和谐

因其味道丰富，是红肉、伊比利亚火腿和干酪的绝佳伴侣。
饮用温度 17-18°C



物流

GTIN 13	8420560000661	
酒瓶		
类型	勃艮第瓶	
瓶身高度	300 毫米	
直径	86 毫米	
重量（空瓶）	600 克	
盒子		
体积（长x 宽x 高）	26 x 18 x 31 厘米	33.5 x 20 x 31 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 170 厘米	120 x 100 x 170 厘米
瓶数量	570	660
重量	730 公斤	845 公斤

