

SEÑORÍO DE AYUD



产地	西班牙	
产区	卡拉塔尤德法定产区	
葡萄品种	梅洛 (Merlot)、歌海娜 (Garnacha)、赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 和西拉 (Shiraz)	
葡萄园年龄	30 年	
产量	3000 - 4000 公斤/公顷	
土壤	页岩、多石	
海拔	800 - 900 米	
葡萄栽植技术	有机	

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4-6 个月
瓶中培养	> 6 个月



酒评

颜色	包裹的樱桃红伴以浅紫色光泽。	
香味	非常突出的矿物特性。香料的调性 (香草、桂皮、胡椒和干丁香)。烧烤和烘焙咖啡豆。成熟黑果·和一些复合果香。	
口感	酒体优良、浓稠、丰腴且丰富。单宁含量适宜·口感圆润、丝滑。	

和谐

是所有肉类、烧菜和野味的绝佳伴侣。

饮用温度 15°C



物流

GTIN 13	8420560000722		
酒瓶	波尔多瓶		
类型	波尔多瓶		
瓶身高度	300 毫米		
直径	76 毫米		
重量 (空瓶)	450 克		
盒子			
体积 (长x 宽x 高)	21 x 16 x 30.5 厘米	31 x 23.5 x 30.5 厘米	
容量	6 瓶装	12 瓶装	
重量	7.2 公斤	14.4 公斤	
栈板			
类型	欧式	美式	
体积 (长x 宽x 高)	120 x 80 x 155 厘米	120 x 100 x 155 厘米	
瓶数量	720	900	
重量	864 公斤	1080 公斤	