

# SEÑORÍO DE AYUD



产地	西班牙	
产区	卡拉塔尤德法定产区	
葡萄品种	100% 霞多丽	
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 16°C 恒温发酵	
乳酸发酵	未使用乳酸发酵，以完全保留其酸度。	
橡木桶中培养时间	不用橡木桶	
瓶中培养	> 6个月	

## 酒评

颜色	麦黄色伴有绿色光泽。	
香味	混合苹果、桃子、茴香、蜂蜜和热带水果（番石榴和西番莲）的浓郁酒香。	
口感	味觉饱满、丰腴，因其酸度持久，入喉顺滑且清新。回味似糖浆般甜腻。	

## 和谐

是面食、多脂鱼类和白肉的完美伴侣。	
饮用温度 8°C	

## 物流

GTIN 13	8420560000883	
酒瓶		
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	720	900
重量	864 公斤	1080 公斤