



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

LA CABANE AUX OISEAUX

波尔多干红



葡萄园

波尔多法定产区是法国最广袤的法定产区之一坐落在法国西南部位于大西洋西南沿岸正介于北极点以及赤道之间。

加隆河和尔多涅河穿梭于产区的葡萄园间地处温带海洋性气候。当地风土的典型性酿造者的精湛技艺和葡萄品种调配的工艺都是出产馥郁多样和高品质的葡萄酒的支持。

位于两条河流潮汐的交汇宝地得天独厚的风土条件赋予波尔多特色酒品别样的风味。

历史

波尔多桃红葡萄酒是通过把葡萄浸皮时间缩短到数小时。之后按照酿制白葡萄酒的方法陈酿这单宁不足的葡萄汁。波尔多桃红葡萄酒入口柔顺。果香浓郁。清新高雅。回味悠长。

酿造工艺和陈酿

发酵前，取成熟度最高的葡萄冷浸渍（4至15°C）数天，以获得最为浓烈的果香。之后将其中一部分加热，获得颜色和果香浓郁的葡萄汁。酒精发酵（温控、精选酵母）和浸渍持续约2到3个星期，从而获得一款柔顺且圆润的葡萄酒。在不锈钢和水泥罐内陈酿。



葡萄品种

70% 美乐, 20% 赤霞珠, 10% 品丽珠



餐酒搭配



品酒笔记

鲜亮的红色酒裙，优美、浓郁。散发水果香，略有如新鲜水果般的发酵香，还有幽幽的香料感。口感圆润、果香、美味。



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com