

PETIRROJO ORGANIC WINE

红酒品鉴:

这款赤霞珠色泽如同深红宝石般，带有细微的紫罗兰色调。其芬芳悠长，黑胡椒与甜椒的香气中蕴含着成熟红果的醇厚香味。口感平衡，中等酒体交织着柔顺的单宁，余韵携带着果味的甘甜。

美食搭配:

本酒非常适合与浓郁的奶油白汁蔬菜烘焙菜肴搭配，亦与柔滑的奶酪相得益彰。红肉的炭烤风味以及草本和蘑菇的搭配，更能展现其多层次的口感。推荐饮用温度：秋冬季建议16°C，春夏季则为13°C。

品种: 60% 佳美娜 40% 西拉

产区: 中央谷地

土壤与栽培:

我们的葡萄园位于深厚肥沃的土壤之上，其主要由黏土、石块和沙粒组成，这为葡萄根系提供了优良的探索环境。

采收:

我们从四月的第三周开始，采用机械与人工相结合的方式收获。

发酵:

选用经过精心挑选的酵母，在不锈钢发酵罐中进行发酵。在整个过程中，我们会进行适当的回槽操作，并严格控制发酵温度不超过26摄氏度。

陈酿:

酒液中有50%将在不锈钢罐中陈酿，另外50%则放在曾使用过的橡木桶中进行陈年。

酒精度: 13度

pH值: 3.69

酸度 (克/升): 4.44

糖分 (克/升): 2.92

