

# PETIRROJO

## ORGANIC WINE

### 红酒品鉴：

这款赤霞珠拥有璀璨夺目的红宝石般色泽，展现出丰富的成熟黑色水果风味，黑醋栗的芬芳中带有一丝胡椒的辛香，口感中等偏轻，单宁细腻而富有弹性。

### 美食搭配：

此酒极佳地衬托了低脂或精瘦肉类的美味，亦可与含油量高或质地较粗的鱼类，如金枪鱼，相得益彰。此外，半熟奶酪和轻盈熟食也是不错的选择。  
饮用温度建议：秋冬季建议在16°C饮用，春夏季则推荐在13°C。

### 土壤与栽培：

我们的葡萄种植在深层肥沃土壤上，主要成分包括黏土、石头和沙子，这有助于葡萄根系深入探寻养分。

### 采收：

采用机械化及人工相结合的方式，从四月第一周开始收获。

### 发酵：

选用特定酵母，在不锈钢发酵罐中进行发酵，过程中进行适度搅拌，控制发酵温度不超过26摄氏度。

### 陈酿：

葡萄酒的50%在不锈钢容器中陈酿，另外50%则在使用过的橡木桶中陈酿

**品种：** 100% 赤霞珠

**产区：** 中央谷地

**酒精度：** 13度

**pH值：** 3.7

**酸度（克/升）：** 4.5

**糖分（克/升）：** 3.2

