



QUERE

ORGANIC WINE

红酒品鉴

呈深蓝紫色。闻起来有令人愉悦的红色水果香味，加上黑胡椒的味道和一丝木香，这些香气共同提升了整体的香气。口感非常果香。这是一款均衡的葡萄酒，单宁非常细腻，充盈口感，余味带有干草本植物的味道

美食搭配

非常适合搭配各种白肉、蔬菜和意大利面。特别推荐用于味道浓郁的菜肴，可以突出葡萄酒的风味。陈年潜力：4年或更长。
推荐饮用温度：秋冬季建议16° C，春夏季则为13° C。

酒庄： 距离太平洋54公里，海拔61米。

土壤与栽培： 河流冲积土，含有高比例的砾石。

产量： 每公顷产量12,000至14,000公斤。

采收： 机械采收并挑选，于四月第一周进行。

发酵： 在不锈钢罐中以24至30°C发酵约12天。

浸渍： 总发酵时间约10至12天。

陈酿： 在法国橡木桶中陈酿8个月

品种： 100% 佳美娜
产区： 莫莱谷

酒精度： 13,5°
pH值： 3,7
酸度（克/升）： 5,01
糖分（克/升）： 3,16