

QUERE

ORGANIC WINE

红酒品鉴

呈深紫红色，清澈明亮。令人愉悦的红色和黑色水果香气，伴有胡椒和干草药等香料的气息。还带有轻微的烟草香气，使其更加复杂。是一款非常果味的酒，单宁柔和宜人。口感非常愉悦，具有良好的体积感和持久的尾韵。

美食搭配

适合搭配各种红肉、羊肉、牛排、兔肉，无论是烤箱烤还是烧烤。也适合与成熟的浓味奶酪一起享用。陈酿潜力：4年或更长时间。
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，含源自冲积层，有两个土壤层，一个是粘土质沙土，另一个是高砾石含量的沙质土壤
- 产量：** 每公顷产量12,000至14,000公斤。
- 采收：** 在四月的第二周进行机采收
- 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% 赤霞珠
产区： 莫莱谷

酒精度： 13,5度
pH值： 3.6
酸度（克/升）： 5,34
糖分（克/升）： 3.1

