



笛卡尔 CARTESIANO ROSSO



以波尔多梅洛、品丽珠、赤霞珠，再加20%的西西里黑珍珠葡萄混酿而成的笛卡尔，为这款酒带来了和谐、优雅、包容和令人难以置信的香气，又体现着它平衡的质感，凭借其精致而卓越的品控，品尝起来实在令人陶醉。手工采摘的葡萄经过去梗和酿造红葡萄酒，采用细致的冲压工艺，以最大限度地从种子和果皮中提取精华。然后在酿制工艺的第二和第三阶段，放入法国酒桶中进行精准发酵，持续12或14个月。由此，葡萄酒获得了圆润和结构。这款以法国哲学大师——“我思，故我在”的作者——笛卡尔来命名的佳酿，带着基于灌木、黑樱桃和优雅气息的独特香型，用一种标志性的诱人红色，能迅速唤起品尝者无与伦比的快乐感觉。

酒品等级：西西里IGT级

感官分析



色泽：石榴红色，色泽浓烈、光线难以穿透



香型：浆果和樱桃的香气在嗅觉上尤其突出，并带有优雅的香草味和可可香气



口感：和谐而包容。单宁丰富，令人难以置信的入口即化。它的味道恰到好处，余味无穷，散发着口感刺激和浓郁的水果香气

品尝方式

搭配：适合搭配烤红肉、珍珠鸡和陈年奶酪

推荐酒杯：波尔多红

饮用温度：16°C

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：6000瓶（750毫升）/100瓶（1.5升）

容量：750毫升/1.5升

包装：6瓶/箱

种植参数

葡萄栽种样式：反篱架栽培

使用的葡萄藤：赤霞珠40%、品丽珠10%、梅洛30%、黑珍珠20%

葡萄园：西西里西部

海拔：海拔250-300米

土壤类型：钙质—粘土

葡萄园朝向：南—西南

葡萄藤修剪方式：丝网爬藤

种植密度：4000-4500株/公顷

葡萄产量：5500-6000千克/公顷

收获期：9月上旬

采摘方式：手工

酿造参数

酒精含量：14度

亚硫酸盐浓度：65毫克/升

生产流程：对果皮进行传统的充分取汁，在受控温度下完成浸渍。于法国橡木桶中完成第二和第三道升华流程12-14个月。冷瓶装。

瓶内沉淀时长：1年

葡萄酒保质期：10年以上