



东方之光—西拉 LUCE D'ORIENTE - SYRAH



口感年轻而又带着迷人果香的“东方之光”，用100%的西拉葡萄酿制，带着平衡的红宝石色泽，非常适合肉类晚餐，增添佐餐的优雅和持久性。葡萄园中使用小盒收集方式来精心采摘，因此保持了浆果的完整性。之后在25至28℃的受控温度下进行浸渍，使葡萄酒具有极佳的强度和颜色。随后在橡木桶中的沉淀过程，赋予了酒体更多的圆润感和更细腻的芳香。该款酒带着樱桃、黑樱桃和李子的果香，又混合着黑胡椒和迷迭香深层口感回味。每次啜饮，都能让味蕾陶醉在充满芳香感的盛会之中。

酒品等级：埃里切DOC级

感官分析



色泽：宝石红色，色泽浓郁、光线难以穿透



香型：李子和樱桃等红色水果的甜味在嗅觉上突出，周围环绕着各种经典的香料味



口感：口感柔软而平衡。单宁柔滑，与果香相得益彰。回味悠长而持久

品尝方式

搭配：腌肉与陈年奶酪拼盘，以红肉为主的主菜和副菜、千层面、加乃隆

推荐酒杯：大气球

饮用温度：16℃

交易参数

发行渠道：餐饮业

年产量：12000瓶

容量：750毫升

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：西拉葡萄100%

葡萄园：埃里切DOC级地区

海拔：海拔250-300米

土壤类型：壤土—粘土

葡萄园朝向：南—西南

葡萄藤修剪方式：居由式

种植密度：4000-4500株/公顷

葡萄产量：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：70毫克/升

生产流程：传统果皮升华，在25至28℃的受控温度下浸渍。在法国橡木桶中发酵8-10个月。冷瓶装。

瓶内沉淀时长：6个月

葡萄酒保质期：10年以上