

# PETIRROJO

## ORGANIC WINE

### 红酒品鉴：

这款长相思白葡萄酒呈现出清澈的稻草黄色，香气细腻而优雅，白色花朵的香气伴随着桃子和青椒的微妙香味，以及带有微量矿物质的轮廓增添了复杂性，中等偏低的酸度，口鼻感受到的都是清新感。

### 搭配建议：

这款酒是日光浴的泳池旁或沙滩上理想的开胃酒。它非常适合搭配生或熟的海鲜，以及口味清淡的鱼类。对于酸度较低的酸橘汁腌鱼和薄切生鱼片，同样是完美的伴侣。推荐饮用温度：8°C。

### 土壤与栽培：

我们的葡萄园坐落于深层且富饶的土壤之上，主要由粘土、砾石和沙质构成，这样的结构有利于葡萄根系的深入探索与生长。

### 采收：

从四月的第三周开始，我们结合了机械化与传统人工采摘的方法来收获葡萄。

### 发酵：

选用特选酵母在不锈钢发酵罐中发酵，过程中采用下沉式搅拌技术，确保发酵温度不超过26摄氏度。

### 陈酿：

在不锈钢容器中进行细致的微氧化处理，以优化葡萄酒的口感和香气。

**品种：** 100% 赤霞珠

**产区：** 空加瓜山谷

**酒精度：** 12度

**pH值：** 3.15

**酸度（克/升）：** 6.6

**糖分（克/升）：** 2.1

