

ALIANÇA  
WINES OF PORTUGAL

# 阿莲卡庄园珍藏型红起泡酒

## 优质起泡酒



12,5  
%vol



颜色饱满，果味浓郁芬芳，酒体平衡度很高。



酒体十分丰满，单宁柔顺，余味持久，酸度清脆，清新宜人。



我们建议将其与著名的百拉达产区的烤小猪肉，小牛肉或羊肉一起搭配食用，或和烤鱼一起食用。



# 阿莲卡庄园珍藏型红起泡酒

DENOMINATION: 优质起泡酒  
GRAPE VARIETIES: 葡萄品种：巴格，罗丽红  
AGEING: 陈酿：至少2年  
WINEMAKER: 酿酒师：Francisco Antunes  
SOIL TYPE: 土壤类型：黏土和石灰岩  
FIRST HARVEST: 第一次收获：大概在1950年



## HISTORY: 历史：

这款起泡红葡萄酒在50年代首次生产，由勃艮第地区的法国酿酒师领导，当时由阿莲卡酒庄负责酿造，并在葡萄牙开发了Crémant“科瑞芒”的红色。

## PROFILE: 简介：

这款起泡酒采用巴格和罗丽红这两款葡萄，瓶酿2年。

## ANALYSES: 分析：

Alcohol (%vol.): 12,5  
酒精度 (%vol.) :

Total Acidity (g/l AT): 5,8  
总酸 (g/l) AT:

PH: 3,45

Total SO2 (mg/l): 90  
总二氧化硫 (mg/l) :

Residual Sugar (g/l): 6,0  
残糖量 (g/l) :

Serving temperature: 8-10 °C  
最佳饮用温度:

## TASTING NOTES: 品酒分析：

颜色饱满，果味浓郁芬芳，酒体平衡度很高。酒体十分丰满，单宁柔顺，余味持久，酸度清脆，清新宜人。

## GASTRONOMY: 佐餐搭配：

我们建议将其与著名的百拉达产区的烤小猪肉，小牛肉或羊肉一起搭配食用，或和烤鱼一起食用。

## PRIZES: 奖项：