

阿斯托利亚酒廊葡萄酒

低糖起泡葡萄酒



✓ 产地

布鲁恩河谷葡萄园。

葡萄园南北和东西向坐落，每公顷约 4000/4500 株葡萄，平均年龄为 8/12 年。

平均产量为每株 3/4 千克，相当于每公顷 12000/13000 千克。

葡萄：上特雷维索特殊芳香葡萄品种。

种植体系：希尔弗兹式。

✓ 技术

九月份人工采摘葡萄，然后轻榨且短暂冷浸果皮并静置沉淀葡萄醪。通过特选酵母在 18/19° C 环境下在钢质容器中进行初级发酵。新酿葡萄酒在优良酒渣上停留数周；后续阶段为二次发酵，在 18° C 时持续 20/25 日。该过程结束后，将起泡酒在酒渣上保留数周。然后进行酒石稳定和装瓶。留在瓶中进行最终陈化

✓ 感官特性

气泡：非常细腻而不断。

颜色：麦秆黄，略微泛绿。

气味：飘渺、清爽、葡萄芳香与酵母芬芳之间的结合极为个性化，具有明显的芳香香调。

口味：饱满、和谐、甘醇。

✓ 化学特性

实际酒精含量（体积分数）

10.50 - 11.50

糖（克/升）

13.50 - 14.50

总酸度（克/升）

5.50 - 6.50

✓ 侍酒温度

5 - 6° C，置于冰桶中。

✓ 保存方式

保存在凉爽干燥的地方，远离光源和热源。

✓ 酒单名称

阿斯托利亚酒廊葡萄酒 - 阿斯托利亚

阿斯托利亚 - 139 (0.20 升)、175 (0.375 升)、
109 (0.75 升)、195 (1.50 升)、196 (3.00 升)、
165 (6.00 升)

