



CÁRALIS

霞多丽干型起泡酒

SPUMANTE BRUT CHARDONNAY



感官特点：

视觉：淡草黄色，带有浅绿色反射。

嗅觉：优雅浓郁的果香

味觉：充满活力，优良的酒体和宜人的清爽花香。

酿酒葡萄品种：

100%霞多丽（Chardonnay）。

产区：

酒庄周边的种植地。地址特点为中等丘陵岩层，土壤特点为中度混合的中新世黏石灰土，气候特点为次干燥气候。

酿造技术：

软压工艺获得的葡萄汁将立即冷却，通过静置沉淀将酒渣分离后，加入精选的酵母在12℃的恒温条件下完成约2周的发酵。首次发酵之后，葡萄酒原浆将在高压釜中产生泡沫。起泡工艺结束后，将起泡酒与其酒渣混合，而后进行灌装。

陈化：

葡萄收获后的两年内饮用口感极佳。

保存温度：

请存放于阴凉避光处。

饮用温度：

6-8℃。

佐餐建议：

开胃菜、前餐、和生鲜的理想佐餐酒。