

阿根廷紅白酒



KM 49 馬爾貝克紅葡萄酒 (KM 49 – MALBEC)

KM 49 特濃情天然甜白酒 (KM 49-TORRONTES)

阿根廷是拉丁美洲最大的葡萄酒生產國，世界第六大生產國，全球第九大出口國。傳統阿根廷葡萄酒主要在門多薩(75%)和聖胡安(18%)省種植與生產，在位於安第斯山脈和山麓丘陵地區生產的葡萄中葡萄糖含量非常豐富，擁有優異的乙醇，含帶的多酚讓黃酮類化合物既富集又平衡。葡萄收成工作是在每年 2 月底至 5 月初之間進行；白葡萄酒通常在 3 月收穫，紅葡萄酒則在 4 月收穫。

歷史發展：阿根廷葡萄酒的種植與生產可以追溯到 1551 年，當時 Juan Cedrón 牧師因為天主教儀式中的需求，種植了第一批來自西班牙的馬斯喀特葡萄。半個世紀後，同樣的因為宗教儀式的需求，方濟會從加那利群島引進了馬爾瓦西亞葡萄，這些傳教士的目的是獲得柔滑的白葡萄酒。1853 年，在聖胡安省省長 Domingo Faustino Sarmiento 積極促成從法國帶回新葡萄品種，釀製出多年後聞名國際的第一批阿根廷馬爾貝克葡萄酒。

地理環境：因為海拔高度(通常在海拔 800 至 2500 米之間)，非常乾燥的氣候和低濕度的綜合作用，阿根廷葡萄園受到良好的保護，免受昆蟲、真菌等...，在其他地區葡萄園常見的侵害，甚少使用農藥和其他可能的污染物的藤蔓有機栽培。大多數農作物都是通過巧妙的灌溉方法種植的，包括傳統的溝渠(帶有純淨冰雪川融化的水灌溉渠道)或滴灌法。所有這些都為阿根廷葡萄酒在國外贏得了當之無愧的聲譽。

工藝進化：從 1990 年代開始，開始使用新技術，其中首先是在具有溫度控制功能的不銹鋼槽中進行生產。再進而將其停放在法國或美國的橡木桶中。對於優質葡萄酒，優質葡萄酒的陳釀過程需要長達 24 個月的時間。對於現代風格的葡萄酒，還是對於老式風格的葡萄酒，更多的時間取決於您要賦予葡萄酒的風格。也就是說，通常時間是一年到一年半。

阿根廷紅白酒



產品名稱：	Kilómetro 49 馬爾貝克紅葡萄酒
產品價格：	EXW USD 6.50 (bottle)
產品描述：	酒精濃度 14
葡萄品種：	馬爾貝克 / Malbec
產品容量：	紙箱裝 6 瓶 x 750cc
集裝箱裝：	每層 30 紙箱 x 5 層高 / 每托盤 150 紙箱
產品收成：	盧漢德庫約 (Lujan de Cuyo) · Mendoza (門多薩)
製造產地：	阿根廷製造
產品特徵：	紅寶石色，鮮紅色調，沿自寒冷地區葡萄特徵。它呈現出黑莓和藍莓等黑色水果的香氣，淡淡的紫羅蘭花香。在口中，它表現為濃郁的葡萄酒，口感更加濃郁，帶有煙燻，香草和巧克力的味道。
產品優勢：	柔滑且極富美食特色的葡萄酒，非常適合搭配紅肉，肋骨和著有濃郁醬汁的意大利麵食。
保存方式：	請置於陰涼乾燥處
保存期限：	10 年

KM 49 馬爾貝克紅葡萄酒釀造過程(KM 49 – MALBEC)

葡萄收成後被送釀酒廠並在壓榨機中卸載，通過傳送帶輸入到去莖器，在莖器中除去果梗(蒂)。其餘的葡萄通過螺旋泵輸送到接收槽，通過冷設備將葡萄冷卻至近 10°C 的溫度。並添加食品級酶製劑加速和增加葡萄皮中多酚物質(特別是花青素和單寧)的提取，並將 pH 值降至 3.4 / 3.5。將葡萄靜置於冷浸中約 4/5 天，每天在無氧氣狀態下僅進行一次約 15 分鐘從整(從酒槽的下部提取液體汁液，然後將其返回到上部)，並注意不被氧氣污染。在浸軟的第四天或第五天，在二氧化碳含量最低的情況下，立即切斷冷氣，將酒槽加熱至接近 20°，並添加酵母菌，進行 RC x 30 分鐘以使與葡萄混合。然後，在發酵的前 5/6 天中，每天進行 3 次從整，在關閉(無氧)和打開(有氧)之間交替。發酵結束後，根據品嚐鑑定進行多次封閉性從整。

消耗掉所有糖分後，這時糖分已經被酵母完全轉化為酒精，根據品嚐確定壓榨的時間後，將其轉移到新的儲罐，稱其為葡萄酒花或初釀酒。在葡萄塊被壓榨後，獲得的葡萄酒被送到另一個酒槽中。葡萄酒花或初釀酒進行第二次發酵，即蘋果酸發酵(蘋果酸轉化為乳酸)，將口感尖銳的蘋果酸轉化為口感柔和的乳酸，也為葡萄酒增添了甜味。在所述發酵之後，將獲得的葡萄酒添加適量的亞硫酸來保證葡萄酒不被氧化，同時隔絕有害的細菌以及酵母，直到裝瓶為止。



H Campos

Arribeños 2307 C.P, 1408 C.A.B.A. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampos.com

KM 49 馬爾貝克紅葡萄酒 (KM 49 – MALBEC)

KM 49 特濃情天然甜白葡萄酒 (KM 49-TORRONTES)

阿根廷紅白酒



產品名稱：	Kilómetro 49 特濃情天然甜白葡萄酒
產品價格：	EXW USD 5.50 (bottle)
產品描述：	酒精濃度 11.4
葡萄品種：	濃情天 / Torrontes
產品容量：	紙箱裝 6 瓶 x 750cc
集裝箱裝：	每層 30 紙箱 x 5 層高 / 每托盤 150 紙箱
產品收成：	盧漢德庫約 (Lujan de Cuyo) · Mendoza (門多薩)
製造產地：	阿根廷製造
產品特徵：	淡黃色，散發出成熟的菠蘿、桃子和荔枝的香氣和濃郁的口感，淡淡的柑橘香和玫瑰和百合之白色花朵香氣。雖然甜，但具有良好的酸度和平衡感。
產品優勢：	非常適合亞洲美食 (中國、日本、泰國、越南) 和海鮮，例如鮭魚配百香果醬和甜點。
保存方式：	請置於陰涼乾燥處
保存期限：	一年

KM 49 特濃情天然甜白葡萄酒釀造過程(KM 49-TORRONTES)

葡萄收成後被送釀酒廠並在壓榨機中卸載，通過傳送帶輸入到去莖器，在莖器中除去果梗(蒂)。其餘的葡萄通過螺旋泵輸送到接收槽。在加入食品級酶製劑加速和增加葡萄皮中多酚物質 (負責從葡萄籽中分離出大部分汁液)，其餘的葡萄塊通過螺旋泵輸送到氣動壓機中，以防止果汁氧化。從壓榨機中取出的所有果汁都送入不銹鋼罐，冷卻至接近 8°C 的溫度。靜置 24/36 小時，以產生盡可能多的沉澱，這時提取最大量的純淨汁液，通常接近 100 NTU (濁度濁度儀)，並送至另一個乾淨的酒槽。使用過濾器將不銹鋼罐底部的沉澱酒泥進行過濾，並將所獲得的汁液導入前一個酒槽。

進行 pH 調節。立即接種選定的釀酒酵母，其負責將糖轉化為酒精，進行發酵，將口感尖銳的蘋果酸轉化為口感柔和的乳酸，也為葡萄酒增添了甜味。發酵過程約續約 7 天，並在攝氏 13-15 度之間的溫度下進行。在發酵的第二天，進行過濾移除懸浮物質，讓特濃情白葡萄酒更加澄清透明。當酒汁 SO₂ 含量接近 55 g/l 時，立即開始冷卻將溫度降低到 8-10°C，以停止發酵。靜置一個星期並過濾，直到裝瓶為止。



H Campos

Arribeños 2307 C.P, 1408 C.A.B.A. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampos.com