



2011 河景 黑皮诺红葡萄酒（750 毫升） 13% 加拿大 VQA 酒商质量联盟认证

葡萄生长季节和采摘

- ❖ 安省南部气候正常，春季没有晚霜，进入 6 月份雨量稍高于往年平均值
 - ❖ 日照时间低于平均值，葡萄发芽以及成熟都晚了约 2 周
 - ❖ 6 月中后，天气正常，七八月份阳光充足、天气干燥、温暖，非常适合葡萄成熟
 - ❖ 8 月底 9 月份，葡萄按时成熟，部分品种成熟期甚至早于预期
 - ❖ 9 月遭遇暴雨，但不影响葡萄采摘。此后天气温和，采摘季节可延长至 11 月晚秋
 - ❖ 大部分葡萄都达到完美的糖度和成熟度，可以酿造出复杂性高的上乘葡萄酒
 - ❖ VQA 登记留作冰酒的葡萄比上年增加 1 倍，是 06、07 年后最多的一年
- www.vqaontario.ca

酿造技术

- ❖ 手工精选采摘尼亚加拉河畔河景酒庄高质量的葡萄
- ❖ 轻柔榨汁，葡萄皮与葡萄汁浸泡发酵 10 天
- ❖ 全新法国橡木桶里陈酿 12 个月后澄清、过滤并装瓶
- ❖ 橡木塞封装
- ❖ 仅产 100 箱

口感

- ❖ 清新淡雅而浓郁芬芳的田园气息迎面拂来，伴随着微甜的烟熏味、蘑菇、石榴茶、巴西莓、松木、肉桂的味道，酒体平衡，丹宁柔和，回味爽口细腻
- ❖ 品尝此款橡木桶陈酿 1 年的黑皮诺令您仿若置身于清晨阳光照耀下的小丛林里，湿润的蘑菇散发的气息沁人心脾

食物搭配

- ❖ 最佳饮用温度为 10~13℃，黑皮诺配餐范围颇广，乳酪、北京烤鸭、牛排、蘑菇、草莓、培根、烤三文鱼、手撕猪肉三明治、熏烤猪柳肉及烤地瓜都可完美配餐



Riverview Cellars Estate Winery

15376 Niagara Parkway, R.R. #1, Niagara-on-the-Lake, ON, Canada, L0S 1J0

Phone: 905-262-0636 Website: www.riverviewcellars.com

Chinese Market Rep: Phil Guo, 905-380-1886, icewine168@gmail.com