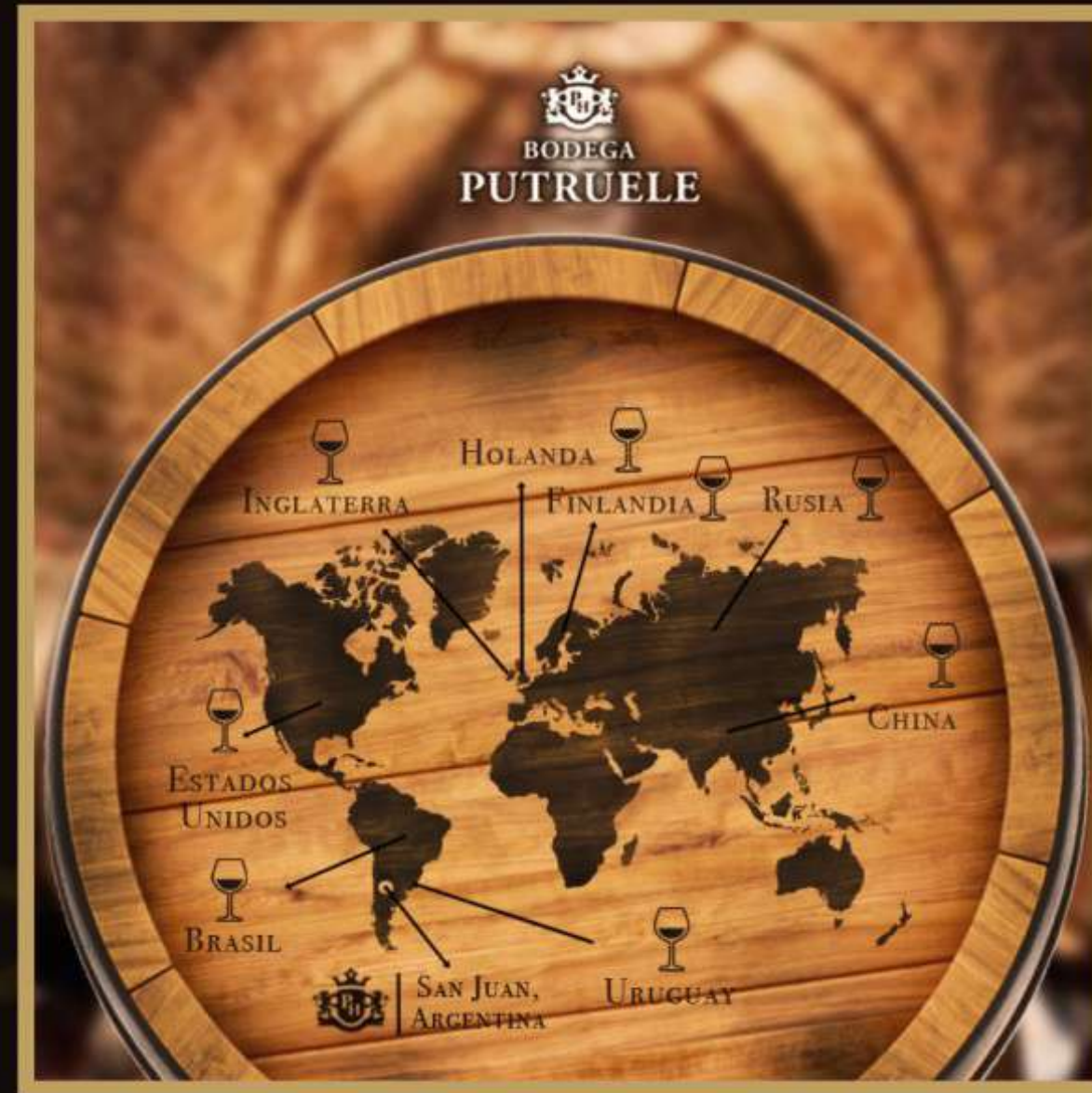



BODEGA
PUTRUELE



畅饮世界名酿
品味魅力人生

葡
乐
庄
园



**BODEGA
PUTRUELE**

位于阿根廷圣胡安省的葡乐酒庄创建于五十年代，酒庄的葡萄种植面积和葡萄酒产量逐年增长，其葡萄酒品牌在阿根廷家喻户晓，并出口至中国、欧美、东南亚等六十几个国家。近年来，中国及东南亚市场在港恩国际的运营管理下，酒庄生产的全系列葡萄酒出口量不断增长，受到中国及东南亚国家消费者的追捧和喜爱。

BODEGA PUTRUELE系列葡萄酒在中国经过多年的市场开拓和推广，已形成了完整的供应链服务管理体系，并占据了一定的市场份额，销量逐年增长，许多中国消费者对BODEGA PUTRUELE系列葡萄酒有了较深的认知。果香浓郁，酒体丰满、口感强劲等阿根廷葡萄酒特有的风味不断引领中国消费者的葡萄酒饮用时尚。

BODEGA PUTRUELE葡乐酒庄通过对采摘时间的控制，实现质感的完美升华。比如早期采摘，即可呈现出类似博若莱风格的果香为主的红葡萄酒，而晚期采摘，则呈现为大量酒体强劲的高酒精葡萄酒。这些细微变化中的天壤之别，正是BODEGA PUTRUELE葡乐酒庄始终如一追求方向，那就是努力提高酒庄葡萄酒的可饮用性和细腻感。也许，这就是为什么我们经常能在优质的阿根廷马尔贝中发现紫罗兰和薰衣草的香气，而这些香气也使它们在大量的红葡萄酒中独树一帜。



“舌尖上的探戈” VINOS

阿根廷，既是探戈之乡，足球之乡，也是葡萄酒之乡，人们总是用“舌尖上的探戈”来形容阿根廷葡萄酒的独特风味。作为新世界葡萄酒的代表性国家，阿根廷与欧洲的渊源极深，自从16世纪中叶，西班牙籍的Juan Cedrón神父为了弥撒用酒，而在阿根廷北部的圣地亚哥艾斯德罗省（Santiago del Estero）种下第一株葡萄苗，此后阿根廷葡萄园的开垦就持续的往西南方发展，而整个产业成长的契机，却一直等了三百年。直到1850~1900年间，正值欧洲葡萄园根瘤蚜虫害肆虐之时，以意大利、西班牙、德国和法国为主的欧洲移民潮，为阿根廷葡萄酒产业带来更多的葡萄品种、种植方法和酿造技术。

阿根廷是南美洲最大的葡萄酒生产国，同时也是世界第四大葡萄酒生产国和消费国，天赐的自然环境造就与众不同的多元风土，为阿根廷葡萄酒带来了独特又丰富的风格。这样独具一格的特色源自于阿根廷人富有创意的葡萄栽种方式。它超越了传统葡萄种植所在乎的经度和纬度，凭借安第斯山脉连绵起伏的地势，将种植高度这一创新概念引入葡萄酒的酿造，让高度的差异赋予葡萄风味的各异，进而使得酿造出的葡萄酒带有独特的高山特征——浓郁、立体、鲜明有活力，适合在各种不同场合享用，为人生每一个时刻都增添一抹热烈的色彩。



阿根廷「国宝」MALBEC

阿根廷是全球最主要、最顶级的马尔贝产酒国，马尔贝是阿根廷的“国宝”，它刚柔并济的风韵俘获了无数醉心。马尔贝葡萄源于法国，19世纪中叶，马尔贝被法国移民带到阿根廷后，才真正激发了其潜力，由阿根廷马尔贝所酿制的葡萄酒果味丰厚浓郁，成熟细腻的单宁吸引了无数的饮者，使得马尔贝迅速走红，成了阿根廷葡萄酒的国标。马尔贝能有如此大的惊人变化，皆应归功于阿根廷独特的地理环境和气候条件。阿根廷的葡萄产区位于安第斯山脉东面，每年从西边吹来的太平洋潮湿季风，在横越安第斯山脉前，水气便已丧失殆尽，因此气候异常干燥，平均年降雨量不足200毫米，但是依赖山上融化的纯净雪水而建立了庞大的灌溉系统。并且这里的日照相当的充足，早晚温差大，非常有利于酚类物质的积累，所以造就了阿根廷香气浓郁的马尔贝葡萄酒。

阿根廷的马尔贝葡萄酒酒体结构丰富，强劲醇厚，颜色幽深，单宁量高但却细腻，滑过喉咙时似天鹅绒般的感觉，沁人心脾，足以让您记住它。年轻的时候有紫罗兰的花香和李子果的香气，成熟后带有成熟的李子、覆盆子、桑葚、黑莓等红色浆果香以及茴香等香料的气息，伴有焦油、皮革的香味，还混杂有泥土的气味。入口时的浓郁果香如同拉美大地热烈的阳光。慢尝细品，闪亮的浓郁感渐渐化作优雅绵长的尾韵，舌尖延续，沉醉于内心。

Toia

PUTRUELE



**G001托亚
TOIA PUTRUELE
RED WINE
葡乐托亚干红葡萄酒**

原 料：50%马尔贝25%赤霞珠25%席拉葡萄原汁

葡萄采摘：全手工采摘

酿造工艺：采用大氧合技术在22°C温度下，使用精选酵母发酵、酿造

酿存方式：法国橡木桶酿藏10个月以上

酒 精 度：13%

含 糖 量：3.2g/L

含 酸 量：5.92g/L

最佳饮用温度：16-18°C

颜 色：深紫红色

气 味：果味浓郁，带有成熟的黑李子、黑醋栗、覆盆子、桑葚、黑莓等红色浆果香，以及由橡木桶陈酿后散发出的椰子、香草、紫罗兰的香气

口 感：口感浓郁饱满，有力且余味持久

产 区：Sanjuan圣胡安（海拔700公尺以上）

装 瓶：严格的质量控制，BODEGA PUTRUELE（葡乐酒庄）内特定环境下灌装

规 格：每箱6瓶，每瓶750毫升

葡萄酒酿造师：Roberto Petignani（签名）



**G002瑞瑟尔
PUTRUELE RESERVA
MALBEC RED WINE
葡乐瑞瑟尔马尔贝干红葡萄酒**

原 料：100%马尔贝葡萄原汁

葡萄采摘：全手工采摘

酿造工艺：采用大氧合技术在23°C温度下，使用精选酵母发酵、
酿造

酿存方式：法国橡木桶酿藏9个月以上

酒 精 度：13%

含 糖 量：3.8g/L

含 酸 量：5.86g/L

最佳饮用温度：16-18°C

颜 色：深红宝石色

气 味：果味浓郁，带有成熟的黑李子、黑醋栗、覆盆子、桑
葇、黑莓等红色浆果香，以及由橡木桶陈酿后散发出的
椰子、香草、紫罗兰的香气

口 感：口感浓郁饱满，有力且余味持久

产 区：Sanjuan圣胡安（海拔700公尺以上）

装 瓶：严格的质量控制，BODEGA PUTRUELE（葡乐酒
庄）内特定环境下灌装

规 格：每箱6瓶，每瓶750毫升

葡萄酒酿造师：Roberto Pettrignani（签名）



G003 娜娜
FINCA NATALINA ROBLE
MALBEC RED WINE
菲卡纳塔娜罗贝干红葡萄酒

原料：100%马尔贝葡萄原汁

葡萄采摘：全手工采摘

酿造工艺：采用大氧合技术在23℃温度下，使用精选酵母发酵、酿造

酿存方式：法国橡木桶酿藏8个月以上

酒精度：13%

含糖量：3.9g/L

含酸量：5.7g/L

最佳饮用温度：16-18℃

颜色：深红宝石色

气味：果味浓郁，带有成熟的黑李子、黑醋栗、覆盆子、桑葚、黑莓等红色浆果香，以及由橡木桶陈酿后散发出的椰子、香草、紫罗兰的香气

口感：口感浓郁饱满，有力且余味持久

产区：Sanjuan圣胡安（海拔700公尺以上）

装瓶：严格的质量控制，BODEGA PUTRUELE（葡乐酒庄）内特定环境下灌装

规格：每箱6瓶，每瓶750毫升

葡萄酒酿造师：Roberto Pettrignani（签名）

G004 小白甜
FINCA FRANCISCO
DULCE NATURAL WHITE WINE
菲卡弗朗斯科白甜葡萄酒

原 料：100%特浓情葡萄原汁

葡萄采摘：全手工采摘

酿造工艺：采摘后去梗、冷榨，在15°C温度下，使用精选酵母发酵、酿造

酿存方式：法国橡木桶酿藏5个月以上

酒 精 度：11%

含 糖 量：45g/L

含 酸 量：6.3g/L

最佳饮用温度：5-8°C

气 味：散发着带柠檬酸气息的热带水果花香的味道

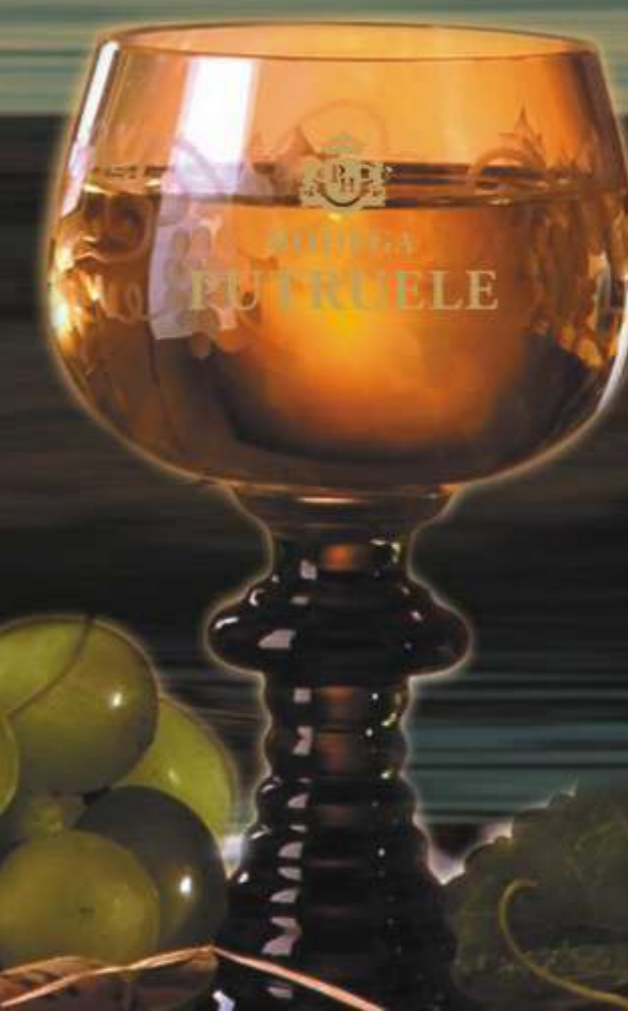
口 感：葡萄的果甜味，清甜、脆爽

产 区：Sanjuan圣胡安（海拔700公尺以上）

装 瓶：严格的质量控制，BODEGA PUTRUELE
（葡乐酒庄）内特定环境下灌装

规 格：每箱6瓶，每瓶750毫升

葡萄酒酿造师：Roberto Pettrignani（签名）



G005 菲卡马尔贝
FINCA FRANCISCO
MALBEC RED WINE
菲卡弗朗斯科马尔贝干红葡萄酒

原料：100%马尔贝葡萄原汁

葡萄采摘：全手工采摘

酿造工艺：采用大氧合技术在23°C温度下，使用精选酵母发酵、
酿造

酿存方式：法国橡木桶酿藏5个月以上

酒精度：13%

含糖量：4.5g/L

含酸量：5.7g/L

最佳饮用温度：16-18°C

颜色：紫罗兰色

气味：散发着红色水果、皮革，以及烤制橡木等的复杂香味

口感：口感饱满，有力且余味持久

产区：Sanjuan圣胡安（海拔700公尺以上）

装瓶：严格的质量控制，BODEGA PUTRUELE（葡乐酒庄）内
特定环境下灌装

规格：每箱6瓶，每瓶750毫升

葡萄酒酿造师：Roberto Petignani（签名）





G006 菲卡赤霞珠
FINCA FRANCISCO
CABERNET SAUVIGNON RED WINE
菲卡弗朗斯科赤霞珠干红葡萄酒



原料：100%赤霞珠葡萄原汁
葡萄采摘：全手工采摘
酿造工艺：采用大氧合技术在23°C温度下，使用精选酵母发酵、酿造
酿存方式：法国橡木桶酿藏5个月以上
酒精度：13%
含糖量：4.5g/L
含酸量：5.7g/L
最佳饮用温度：16-18°C
颜色：深紫红色
气味：散发着愉悦的草本、胡椒及红果芳香
口感：口感饱满，有力且余味持久
产区：Sanjuan圣胡安（海拔700公尺以上）
装瓶：严格的质量控制，BODEGA PUTRUELE（葡乐酒庄）内特定环境下灌装
规格：每箱6瓶，每瓶750毫升
葡萄酒酿造师：Roberto Pettrignani（签名）

G007 红马马尔贝
CABALLO ROJO
MALBEC RED WINE
红马马尔贝干红葡萄酒

原料：100%马尔贝葡萄原汁
葡萄采摘：全手工采摘
酿造工艺：采用大氧合技术在23°C温度下，使用精选酵母发酵、酿造
酿存方式：法国橡木桶酿藏5个月以上
酒精度：13%
含糖量：4.5g/L
含酸量：5.6g/L
最佳饮用温度：16-18°C
颜色：紫罗兰色
气味：散发着红色水果、皮革，以及烤制橡木等的复杂香味
口感：口感饱满，有力且余味持久
产区：Sanjuan圣胡安（海拔700公尺以上）
装瓶：严格的质量控制，BODEGA PUTRUELE（葡乐酒庄）内特定环境下灌装
规格：每箱6瓶，每瓶750毫升
葡萄酒酿造师：Roberto Pettrignani（签名）


BODEGA
PUTRUELE





G008 红马赤霞珠
CABALLO ROJO
CABERNET SAUVIGNON RED WINE
红马赤霞珠干红葡萄酒



原料：100%赤霞珠葡萄原汁
葡萄采摘：全手工采摘
酿造工艺：采用大氧合技术在23°C温度下，使用精选酵母发酵、酿造
酿存方式：法国橡木桶酿藏5个月以上
酒精度：13%
含糖量：4.5g/L
含酸量：5.6g/L
最佳饮用温度：16-18°C
颜色：深紫红色
气味：散发着愉悦的草本、胡椒及红果芳香
口感：口感饱满，有力且余味持久
产区：Sanjuan圣胡安（海拔700公尺以上）
装瓶：严格的质量控制，BODEGA PUTRUELE（葡乐酒庄）内特定环境下灌装
规格：每箱6瓶，每瓶750毫升
葡萄酒酿造师：Roberto Pettrigani（签名）

