

乡都

成立于2002年，专注于种植/加工/销售有机葡萄酒的企业，将法国传统酿酒技术与乡都有机葡萄融合，创造中国地道的法式葡萄酒堡，出产干白/干红/金贝纳/拉菲特/安东尼/典藏等不同风格的葡萄酒

品牌简介

新疆乡都酒业有限公司2002年成立，当年建厂投产，2004年上市销售。注册资金2000万元，仪尔高新对其持股比例为74%。公司以葡萄酒生产为主，年葡萄酒生产能力10000吨。乡都酒业目前拥有一条1万吨葡萄酒生产线、3千平米地下酒窖。

乡都葡萄酒4万亩自有原料基地在其母公司“新疆仪尔高新农业开发有限公司”所在地的焉耆县七个星镇东、西戈壁，地处新疆天山南麓霍拉山洪冲积扇缘地带，平均海拔1100米，土壤质地大部分为粗砂、细砂和少量砾石构成，土壤通透性、氧化性强；该地属典型中温带气候，大气纯净，无工业污染，年日照时长3400小时；无霜期平均为180天；年降水67mm，昼夜温差15℃左右；无霜期平均为180天；采用高标准节水滴灌技术灌溉天山纯净的地下雪融水，使乡都葡萄拥有得天独厚、无法复制的天然优势资源。

乡都酒业自成立以来，聘请法国勃艮第一级酒庄“波玛酒庄”园主、CFPPA国际葡萄酒学院教授多米尼克·华先生，与乡都自己培养的国家二级品酒师邹积赞，按照乡都“随身随性”的酿造理念，将法国传统酿酒技术与乡都有机葡萄融合，使之成为中国地道的法式葡萄酒堡。同时，着力培养自己的酿酒技术团队和销售团队，在保障产品安全，质量稳定的前提下，通过优质服务，引导培育消费者树立健康生活理念，努力塑造“有机、健康、品味、艺术”的葡萄酒品牌形象，创造了乡都独特的发

展模式。

生产的干红葡萄酒先后取得ISO9001、ISO22000、HACCP、有机食品等多项认证”。国家葡萄酒质量监督检验中心对乡都系列葡萄酒做了54项指标检验，结果表明：乡都葡萄酒富含对人体有益的18种氨基酸和大量的维生素及微量元素、白黎芦醇、原花青素、番茄红素等，是真正的有机生态葡萄酒。白黎芦醇是葡萄酒中软化心脑血管的主要物质，通常葡萄酒中能检出的白黎芦醇含量仅为2.1mg/L，而乡都葡萄酒中白黎芦醇含量高达4.7mg/L左右。

目前，乡都酒业已出产乡都干白、乡都干红、乡都金贝纳、乡都拉菲特、乡都安东尼、乡都典藏等数款不同风格的葡萄酒。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xd-984708.html>