

尧京酒庄

尧京酒庄，占地面积3500余亩，总投资4.68亿，年产葡萄酒500吨（包括：庄园系列干红葡萄酒，珍藏系列干红、甜白葡萄酒，经典系列干红、桃红葡萄酒，系列干红、半干红、桃红葡萄酒等），鲜榨葡萄汁1000吨（包括：尧京葡萄汁和尧京加气葡萄汁，无添加、不加水勾兑，集葡萄种植、酿造、休闲观光、文化展示于一体，是一座具有地方特色的精品酒庄。酒庄地处太行山余脉，属于温带大陆性气候：四季分明，无霜期长、气候干旱、雨水少，日照充足，昼夜温差适中。三面环山，台形坡地，土壤含有丰富的矿物质，具备生产优质葡萄与葡萄酒的良好生态条件。

尧京酒庄秉承“崇尚自然，精心酿造”的经营理念，恪守“好的葡萄酒是种出来的”宗旨，凭借得天独厚的气候土壤条件，经专家认证引进在本地区表现优良的葡萄苗木，主要种植赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、小芒森（Petit Manseng）、霞多丽（Chardonnay）等十余个品种。在葡萄种植方面，尧京酒庄聘请了葡萄种植专家西北农林科技大学张振文教授现场指导，公司统一经营管理，在建园、树形和架式管理方面精益求精，在肥水管理方面坚持施有机肥，把握好抹芽、修剪等每一个关键环节，种出优质的酿酒葡萄。葡萄酿造设备全部引进法国、意大利等拥有葡萄酒酿造技术的国家，主要有摆动式除梗机、光学粒选机、气囊压榨机、错流过滤机、大容量橡木发酵罐等，酒庄引进国外的灌装生产线，完成产品的包装工作，全封闭车间能有效地控制人员进出流动，保证好的灌装卫生条件。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/yjjz-116348.html>