

# FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间	2014年4月第3周
采摘方式	手工剪摘，装入10kg装的盒子中
葡萄品种	100%马尔贝克
葡萄园地理位置	阿根廷·门多萨·优克山谷·拉孔苏尔塔，海拔1034米
葡萄树树龄	92年
透光方式	低藤
陈化时间	100%在全新的法国橡木桶中陈化18个月
灌装日期	2016年11月4日-未经过滤，直接灌装
产量	限量3167瓶
酒精度	14.8%Vol.



## 酿造工艺

为避免极端温度环境的不良影响，葡萄在清晨手工采摘并装入不大于10kg的容器。为保证葡萄的果汁浓度、颗粒饱满度和成熟度，必须经过三道工序来精挑细选：两次逐串挑选及一次逐颗粒挑选，精选的葡萄产量低于35公斤/公顷。去梗和第三次挑选后，需很快进行冷浸，最大程度萃取葡萄中的果香和色泽，然后在2、2.5和5公升的不锈钢罐中进行发酵。每天要用不同的方法进行翻桶与加压，之后继续进行浸泡确保酒体的结构和复杂性。新酿的红酒被轻轻倒入全新的小型法国橡木桶中进行乳酸发酵转换，整个陈化持续18个月。装瓶后继续在地下酒窖中陈化2年，方可享用。

## 小贴士

深红色，带有深黑色调。浓郁的成熟草莓和李子的香气与黑巧克力和一丝烘焙咖啡的香味相结合。出色的结构和优雅。成熟而精致的风格。美味的天鹅绒般的口感为这款独特的葡萄酒增添了复杂性。

## 享用

可能含有天然沉淀物，不影响酒的品质  
适饮温度：16-18°C  
建议饮用前至少提前1个小时醒酒



# 1922

马尔贝克 陈酿珍藏

