

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2016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	94 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	2018 年 1 月 8 日-未经过滤, 直接灌装
产量	限量 5783 瓶
酒精度	14.7%Vol.

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。

纯正、结构均衡, 散发出成熟黑布林和石墨的味道, 并辅以层次微妙的香料与烤制。紫罗兰色映衬着深紫色, 温和典雅的酸度搭配醇厚余味, 复杂而雅致

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

