

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间

2011年4月第1、2、3周

采摘方式

手工采摘，装入10KG装的盒子中

葡萄品种

62%马尔贝克 - 24%赤霞珠 - 14%梅乐

葡萄园基本情况

马尔贝克：阿根廷·门多萨·优克山谷·拉孔苏尔塔- 海拔1034米，透光方式：低藤，葡萄藤树龄：89年

赤霞珠：阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔1078米，透光方式：高藤，葡萄藤树龄：23年

梅乐：阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔1078米，透光方式：高藤，葡萄藤树龄：23年

陈化时间

在法国橡木桶中陈化18个月

灌装日期

2013年1月21日-未经过滤，直接灌装

产量

限量6630瓶

酒精度

14.3% VOL.

小贴士

每个品种的葡萄都尽情展现自己，从而这款佳酿成为优克山谷地区独特风格的最佳代表。马尔贝克口感充盈、圆润并伴有红色果酱的香气。赤霞珠酒体丝滑，个性独特，口感辛辣。梅乐富有黑色水果的口感，细腻、优雅，回味怡人。该款红酒口感圆润独特，烟熏般的回味持久悠长。

配餐

最好与红肉、野味、意大利面、干奶酪一并享用

可能含有天然沉淀物，不影响酒的品质


享用

适饮温度：16-18°C

建议饮用前至少提前1个小时醒酒

酿酒师：FEDERICO LABORDE 艺术设计师：RENATA WUR 艺术名称：四月丰收

正如艺术作品满足了艺术家表达内心的需求一样，葡萄美酒也满足了酿酒师展现优克山谷独特风土的愿望。



Art Collection

混酿 陈酿珍藏

