

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间

2018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

86% 马尔贝克 - 14% 品麗珠

葡萄园

马尔贝克: 阿根廷·门多萨·优克山谷·拉孔苏尔塔，海拔1034米 - 96年

品麗珠: 阿根廷·门多萨·优克山谷·拉孔苏尔塔，海拔1010米 - 97年

陈化时间

100%在全新的法国橡木桶中陈化16个月

瓶内陈酿时间

14次

灌装日期

2019年11月9日-未过滤，直接灌装

产量

限量6654瓶

酒精度

14.7%Vol.

小贴士

在这种混酿中，每种葡萄都凸显了它独特的个性并最好地发挥了其自身的作用，生产出了一种几乎呈黑色的深红色葡萄酒。马尔贝克使口感丰满、圆润，赋予其甜美的单宁和红色水果果酱的香气。品麗珠则赋予其持久的单宁和独特的泥土气息，主要是桉树气息。葡萄品种完美融合酿制出一款具有精致个性的迷人、复杂的葡萄酒。

葡萄酒搭配

适合搭配烤肉、蔬菜和芳香草本意大利面酱汁。它与蓝纹奶酪和布里奶酪非常相配。

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

酿酒师

Federico Laborde

艺术家

Renata Wur

艺术名称

Formas y Sentidos



Art Collection

