

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2021年3月第1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
灌装日期	2021年9月30日-未过滤，直接灌装
产量	限量7086瓶
酒精度	13.5%Vol.

酿造工艺

为了保留天然葡萄酒的特点，Basha Basha 在酿制过程中尽量减少人为干预，葡萄园的管理坚持原生态，酿酒厂的生产工艺也尽量顺其自然。发酵所用的葡萄是整颗的。灌装使用的是透明的勃艮第风格玻璃瓶，未过滤和澄清，目的是让葡萄酒表现并保持其独特性。

小贴士

品红色、带有明显的紫色调的酒体略显混浊，并带有不影响葡萄酒品质的天然沉淀物。丰富的浆果香气让人仿佛拥一捧樱桃和李子在前，并伴有不同寻常的别样风味。酒体饱满，口感柔滑。有时还可以感受到一点泥土气息或一些炽热美妙的李子果酱余味。

由于这种酒没有添加亚硫酸盐，因此它的长期保存非常复杂。它是一款千差万别且不稳定的葡萄酒，每一瓶都是大自然鬼斧神工的无二之作。

享用

适饮温度：10-12°C

配餐

适合搭配开胃菜、小吃、三明治和比萨饼。



BASHA
BASHA