

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间	2019年3月第4周
采摘方式	手工采摘，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	22年
透光方式	高架
陈化时间	在法国橡木桶中陈化3个月
酒精度	13.4% vol.

酿造工艺

使用剪刀把葡萄手工收割下来，并放进承重10公斤的塑料盒里。一旦运达酿酒厂，就把葡萄摆放到挑选台上。没有处于最佳状态的葡萄和葡萄串会被移除而不被使用。然后将葡萄去梗，放入不锈钢罐中发酵。在24-26°C温度下大约7天的发酵过程后，会发生氧化剥离，这样葡萄就会在无表皮的情况下继续发酵。这样，我们就得到了想要的颜色和味道，但是丹宁含量很少。在苹果乳酸发酵后，将10%的葡萄酒放入三次用过的桶中大约3个月。

小贴士

未熟、新鲜、水果味十足的葡萄酒，口感光滑圆润，是早期氧化剥离解的结果。由于发酵过程是在没有表皮的情况下完成的，这款酒的独特之处在于它的光滑、活泼和直接。明亮的紫色，交织水果和香料的淡淡红色，和着植物芳香。口感温和，易于饮用。

配餐

非常适合搭配小吃、比萨、意大利面和各种三明治。

享用

适饮温度：13-15°C



PARCELA F

