

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2020年3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 23年

透光方式 高架

酒精度 13.8% vol.

人工剪采葡萄，装入10千克容量的塑料箱里。

在酒厂筛选葡萄串，除去状态不佳、不符合严苛酿制标准的葡萄。葡萄去梗后，放入不锈钢紫罐中，低温保存，充分提取香气和颜色的前体成分。在24°C至26°C的温度下发酵约十天后，进行葡萄酒酒渣分离，避免其与葡萄皮接触，即可结束发酵。通过这种方式，我们就获得了期望的葡萄酒色泽和果味，但单宁很少。

这款酒无须存放在木桶中，采摘当年即进行分馏。

外观呈深紫色，散发着红色水果的芬芳，伴有典型紫罗兰香气。这款葡萄酒年份较短，入口清爽柔和，单宁圆润。由于发酵结束时不接触葡萄皮，这款葡萄酒口感顺滑、酸度活泼、结构简单。

小贴士

享用 适饮温度：13-15°C



PARCELAS

