

# FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间	2015年4月第4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	18年
透光方式	高架
陈化时间	在橡木桶中陈年12个月
灌装日期	2016年11月1日
酒精度	14.9% vol.

## 酿造工艺

葡萄由手工剪摘，装入10kg的塑料盒子中。葡萄采摘在一天中气温比较低的清晨进行，采摘后立即运入酒庄。我们在葡萄园和酒庄进行前两次分选，第三次精选在振动分选台上进行。去梗后整粒葡萄被完整的放入不锈钢容器里，并很快进行冷浸，以防过早发酵并最大程度萃取葡萄中的果香。采用冷浸与“放血法”工艺之后，在严格控制温度的条件下在小罐中进行酒精发酵，酒精发酵后进行15天左右的继续发酵，发酵时每天都要用不同的方法进行翻桶与加压。最后，在地下酒窖法国橡木桶中与酒瓶中各陈化12个月。

## 小贴士

深紫红色。在香味上，淡淡的紫罗兰香味与李子和草莓等成熟的红色水果香气混合在一起，然后是香草和椰子的淡淡香气，这是由于它在法国橡木桶中熟成。在口感上，它既迷人又精致，带有甜美的单宁和平衡的酸度，带来长久的余味。

## 享用

适饮温度：16°C -18°C



Rapsodia

马尔贝克 陈酿

