

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2016年4月第3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	19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	2017年10月10日
酒精度	14.9% vol.

葡萄由手工采摘，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。

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。

酿造工艺

小贴士

享用

适饮温度：16°C -18°C



Rapsodia

