

# FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2018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 21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 2019年12月27日

酒精度 14.7% 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。

红色，深沉的颜色。柔和的紫罗兰香味融合了成熟的红色水果香味，辅以微妙的石墨和香草的气息，这是法国橡木桶陈酿的典型特征。将它含在口中，有甜美的单宁和平衡的酸度，赋予它持久的、天鹅绒般的余味。

## 小贴士

享用 适饮温度：16°C -18°C



Rapsodia

