

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间

2012年4月的第1、第3与第4周

采摘方式

手工剪摘，装入10kg装的盒子中

葡萄品种

60%马尔贝克、25%赤霞珠、15%梅乐

葡萄园基本情况

马尔贝克：阿根廷·门多萨·优克山谷·拉孔苏尔塔，海拔1034米，透光方式：高架；

赤霞珠：阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔1078米，透光方式：高藤；

梅乐：阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔1078米，透光方式：高藤。

陈化时间

在法国橡木桶中陈化12个月

酒精度

14.3% vol.

酿造工艺

葡萄由手工剪摘，装入10kg的塑料盒子中。进入酒庄后，在分选台上，经过冲洗分选，挑选出顶级的葡萄轻轻放置于不锈钢容器中。采用“低温发酵”和“放血法”技术，在9°C左右的预发酵液中冷浸，使之具有怡人的香气与色调并降低不典型的单宁酸。在之后的8-10天，每天都要用不同的方法进行翻桶与加压，同时通过控制温度来控制发酵的过程。酒精发酵完成后，葡萄皮会进一步浸泡完成乳酸发酵，使酒在色调、单宁酸含量、香气等方面得到进一步改善，这个过程的温度须控制在20°C以上。最后，在地下酒窖法国橡木桶中陈化12个月。

小贴士

每种葡萄都是优克山谷地区独特风格的最佳代表。马尔贝克口感充盈、圆润，并伴有黑色成熟水果的香气；赤霞珠结构饱满，伴有甜辣口感；梅乐口感细腻、优雅，回味怡人。

配餐

适合与意大利面、红肉、干奶酪搭配享用

享用

适饮温度：16-18°C



SELECTED HARVEST

混酿 陈酿

