

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘日期	2013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%赤霞珠
葡萄园基本情况	阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔1078米
葡萄树树龄	25年
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三天，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

这款酒结构良好，深红宝石色调，伴有甜甜的单宁味道，口感有红辣椒与香料的香气。在橡木桶中的陈化使之具有更复杂的口感和柔和的烘烤气味。

配餐

各种方法烹出的红肉以及伴有调味汁的意大利面都是其理想的搭配

享用

适饮温度：16-18°C



SELECTED HARVEST

赤霞珠 陈酿

