

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘日期	2011年4月第2周
采摘方式	手工剪摘，装入10Kg装的塑料盒子中
葡萄品种	100%马尔贝克
葡萄园基本情况	阿根廷·门多萨·优克山谷·拉孔苏尔塔，海拔1034米
葡萄树树龄	14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，挑选出顶级的葡萄去梗后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。接下来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

这款酒深红色的色调中泛着紫罗兰色的光泽。浓郁的紫罗兰花香伴有淡淡的橡木气息和甜甜的香料气息。入口新鲜并有绵柔和稳定的单宁味道。

配餐

可搭配辣肉、意面及配有蘑菇和奶酪的意大利饭

享用

适饮温度：16-18°C



SELECTED HARVEST

马尔贝克 陈酿

