

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

| | |
|---------|----------------------------|
| 采摘时间 | 2006年4月第1周 |
| 采摘方式 | 手工剪摘，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 | 84年 |
| 透光方式 | 低藤 |
| 陈化时间 | 100%在全新的法国橡木桶中陈化18个月 |
| 灌装日期 | 2007年11月26日-未经过滤，直接灌装 |
| 产量 | 限量8480瓶 |
| 酒精度 | 14.4%Vol. |

酿造工艺

为避免极端温度环境的不良影响，葡萄在清晨手工采摘并装入不大于10kg的容器。为保证葡萄的果汁浓度、颗粒饱满度和成熟度，必须经过三道工序来精挑细选：两次逐串挑选及一次逐颗粒挑选，精选的葡萄产量低于35公斤/公顷。去梗和第三次挑选后，需很快进行冷浸，最大程度萃取葡萄中的果香和色泽，然后在2、2.5和5公升的不锈钢罐中进行发酵。每天要用不同的方法进行翻桶与加压，之后继续进行浸泡确保酒体的结构和复杂性。新酿的红酒被轻轻倒入全新的小型法国橡木桶中进行乳酸发酵转换，整个陈化持续18个月。装瓶后继续在地下酒窖中陈化2年，方可享用。

小贴士

厚实、结构饱满、酒体成熟，有黑李、蓝莓与石墨般矿物质味的味道，并伴有一丝淡淡的烘培香料的气息。酒色呈深红宝石色调并泛着紫罗兰的光泽，优雅的酸气在口中回味悠长。

享用

可能含有天然沉淀物，不影响酒的品质
适饮温度：16-18°C
建议饮用前至少提前1个小时醒酒



Single Vineyard

马尔贝克 陈酿珍藏

