

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2019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	22年
透光方式	高架
陈化时间	在法国橡木桶中陈化12个月
酒精度	14.5% vol.

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。

这款酒体适中的马尔贝克呈现出浓郁的红色和少许紫罗兰色调，带有柔和甜美的单宁，散发出李子等成熟红色水果的香气以及淡淡的紫罗兰花香，这是 La Consulta 地区所特有的。这是一款清新的果味葡萄酒，带有来自木桶的浓郁香料味。

酿造工艺

小贴士

享用

适饮温度：16-18°C



TERRA

