

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2021年3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%特浓情
葡萄园地理位置	阿根廷·萨尔塔省·卡法亚特谷，海拔1750米

葡萄树树龄 47年

透光方式 Pergola

酒精度 13.4% vol.

酿造工艺

接收和粉碎：一箱箱的葡萄在挑选台上铺开。然后将它们送到干燥器，干燥器会把果柄与葡萄分开，尽可能保持葡萄串的完整。之后，葡萄将通过冷交换机，温度降至约15°C，然后继续进行气动压榨，提取出葡萄汁。提取完成后，将通过36小时的静态冷凝阶段进行初步澄清，以获得发酵所需的约100NTU的澄清度。发酵温度为13-15°C，完成大约需要15天，使用托隆特斯专用酵母。之后，在发酵结束时，将细酒糟每周抬高两次，持续一个月，以制作出结构良好的葡萄酒。完成此过程后，保持葡萄酒的稳定并良好保存直至装瓶。

小贴士

酒体呈亮黄色并带有微妙的绿色偏光。香气清新而馥郁，淡淡的茉莉花香与梨、芒果和桃子的果香完美融合。口感圆润柔顺，其出色的酸度增强了清新和优雅的感觉，并勾勒出悠长而平衡的回味。

享用

适饮温度：8-10°C



TERRA

