

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘日期	2016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%赤霞珠
葡萄园地理位置	阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔1078米
葡萄树树龄	28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	14.5%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，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

这款赤霞珠的显著特点是美丽的紫罗兰色调和淡淡的黑胡椒香气。清新且带有果香，拥有出色的酒体和良好的酸度。橡木桶的熟成过程增加了它的复杂度和浓度，并赋予了它精致的烘培口感。

配餐

这款葡萄酒非常适合搭配以不同方式烹制的炖菜和红肉。对于奶酪来说，它提高了切达干酪、高达干酪和蓝纹奶酪的风味。

享用

适饮温度：16-18°C



Terroir
赤霞珠 陈酿

