

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间	2017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	20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	14.0% vol.

酿造工艺

用剪刀手工采摘葡萄，装入10公斤的塑料箱中。送入地窖后，在挑选台上翻转箱子，那些不处于最佳状态无法进行精心加工的葡萄串和葡萄将被丢弃。去除葡萄的果柄，放入桶中。我们在8°C的温度下进行冷果皮浸渍8小时，这使我们能够提取出芳香和颜色。然后，压榨葡萄，进行冷却，得到干净的葡萄汁。发酵12天，温度保持在14°C至16°C之间

小贴士

颜色：水晶般的紫红色带有粉色调，闪闪发光。浓郁的香气让人联想到樱桃和草莓等新鲜浆果，带有淡淡的紫罗兰花香。果香和清新的香气是其年轻阶段所呈现的特征。微酸；它的精致和细腻让它脱颖而出。

配餐

非常适合搭配鱼类或海鲜菜肴。作为一款清爽且轻盈的葡萄酒，搭配清淡的小食（如餐前小吃、开胃菜和寿司）能突显其美味。它也是搭配甜点的绝佳选择。

享用

适饮温度：8-10°C



Terroir

