

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间	2016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	19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.

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。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，使酒的色调、单宁酸含量、香气得到进一步改善，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。

配餐

适合搭配不同方式烹制的红肉、意式烩饭和硬奶酪或熏制奶酪

享用

适饮温度：16-18°C



Terroir
马尔贝克 陈酿

