

# FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间	2016年3月第2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	42年
透光方式	高架
酒精度	14.0% 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

黄色中带有一丝浅绿色调，散发出柑橘和热带水果的香气。淡淡的茉莉花香尤为明显。这是一款清新且带有果香的葡萄酒，口感均衡，具有鲜明的酸度。它呈现出这片土地的典型特征，是卡尔查基山谷托隆特斯的真实展现。

## 配餐

是搭配沙拉、鱼和海鲜的理想选择。它还能与白肉很好地结合。半硬奶酪将为它增添光彩。

## 享用

适饮温度：8-10° C



*Terroir*  
特浓情

