

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间	2007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	85年
透光方式	低藤
陈化时间	100%在全新的法国橡木桶中陈化18个月
灌装日期	2008年12月5日-未经过滤，直接灌装
产量	限量4296瓶
酒精度	14.4%Vol.

酿造工艺

为避免极端温度环境的不良影响，葡萄在清晨手工采摘并装入不大于10kg的容器。为保证葡萄的果汁浓度、颗粒饱满度和成熟度，必须经过三道工序来精挑细选：两次逐串挑选及一次逐颗粒挑选，精选的葡萄产量低于35公斤/公顷。去梗和第三次挑选后，需很快进行冷浸，最大程度萃取葡萄中的果香和色泽，然后在2、2.5和5公升的不锈钢罐中进行发酵。每天要用不同的方法进行翻桶与加压，之后继续进行浸泡确保酒体的结构和复杂性。新酿的红酒被轻轻倒入全新的小型法国橡木桶中进行乳酸发酵转换，整个陈化持续18个月。装瓶后继续在地下酒窖中陈化2年，方可享用。

小贴士

厚实、结构饱满、酒体成熟，有黑李、蓝莓与石墨般矿物质的味道，并伴有一丝淡淡的烘培香料的气息。酒色呈深红宝石色调并泛着紫罗兰的光泽，优雅的酸气在口中回味悠长。

享用

可能含有天然沉淀物，不影响酒的品质
适饮温度：16-18°C
建议饮用前至少提前1个小时醒酒



1922

马尔贝克 陈酿珍藏

