

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2020年3月第2周
采摘方式	手工采摘，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
灌装日期	2020年7月23日-未经过滤，直接灌装
产量	限量2721瓶
酒精度	14.5%Vol.

酿造工艺

为了保留天然葡萄酒的特点，Basha Basha 在酿制过程中尽量减少人为干预，葡萄园的管理坚持原生态，酿酒厂的生产工艺也尽量顺其自然。发酵所用的葡萄是整颗的。灌装使用的是透明的勃艮第风格玻璃瓶，未经过滤和澄清，目的是让葡萄酒表现并保持其独特性。

小贴士

在视觉上，该酒呈现出品红色并带紫色色调，有一定程度的混浊，有天然沉淀物，但并不影响葡萄酒的品质。在香味上，红色水果的芳香很明显，并辅以各种不同的非传统调性；在味道上，该酒比较适口，偶尔有一点泥土味，或者带一些气泡。

由于没有添加亚硫酸盐，该酒的长时间保存状况很复杂。这是一款非精酿葡萄酒，性质不稳定，每瓶的发育情况存在差异，这源于大自然进化的反复无常。

享用

适饮温度：10-12°C

配餐

理想的下酒物是开胃菜、小吃、三明治和披萨。



BASHA
BASHA

