

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2020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%赤霞珠
葡萄园地理位置	阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔1078米
葡萄树树龄	32年
透光方式	Pergola
酒精度	14.5% vol.

酿造工艺

人工剪采葡萄，装入10千克容量的塑料箱里。

在酒厂筛选葡萄串，除去状态不佳、不符合严苛酿制标准的葡萄。葡萄去梗后，放入不锈钢紫罐中，低温保存，充分提取香气和颜色的前体成分。随后进行酒精发酵，温度大约为25°C，发酵时间大约为十天。在此发酵环节结束后，我们还将进行苹果酸乳酸发酵，令葡萄酒的口感更加顺滑圆润。

这款酒无须存放在木桶中，采摘当年即进行分馏。

小贴士

外观呈浓郁红色，略带紫色调，香气馥郁，带有典型的香料和红辣椒香味。清爽悦口，结构轻盈，可尝到鲜明的果味。现代葡萄酒，年份短，口感易于接受。

享用

适饮温度：13-15°C



PARCELAS

