

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2015年4月第3周
采摘方式	手工采摘, 装入10kg装的盒子中
葡萄品种	67%马尔贝克 - 33%赤霞珠
葡萄园地理位置	<p>马尔贝克: 阿根廷·门多萨·优克山谷·拉孔苏尔塔, 海拔1034米</p> <p>赤霞珠: 阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉, 海拔1078米</p>
陈化时间	在橡木桶中陈年12个月
灌装日期	2016年11月1日
酒精度	14.3% vol.
酿造工艺	<p>人工剪采葡萄, 装入10千克容量的塑料箱里。</p> <p>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。将完整的葡萄粒放入罐中, 冷却处理, 在8-10°C温度下保存3天, 以便在不提取单宁的情况下, 萃取香气和颜色。随后开启、关闭并执行返罐和淋皮环节。通过温度在25°C至28°C之间的变化控制发酵过程, 持续约8至10天。酒精发酵结束后, 将葡萄皮留在葡萄酒中浸渍, 直到获得期望的颜色、单宁和香气组合和强度, 须浸渍15至25天左右。同时维持苹果酸乳酸发酵的必要合理条件, 此阶段温度不可低于20°C。</p> <p>这款葡萄酒在法国橡木桶中陈酿了12个月, 提升结构和复杂性。</p> <p>随后, 瓶装葡萄酒还将在地窖中再存放12个月。</p>
小贴士	外观呈深紫色, 香气柔和密致, 伴有成熟红色水果气息, 随后又散发出黑胡椒和香料的气味。单宁丝滑, 结构平衡, 余味悠长。
享用	适饮温度: 16°C - 18°C



Rapsodia

