

# FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

葡萄品种	100%马尔贝克
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	98年
透光方式	低藤
陈化时间	100%在全新的法国橡木桶中陈化20个月
灌装日期	2022年5月4日-未经过滤, 直接灌装
产量	限量6507瓶
酒精度	14.9%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20个月。装瓶后继续在地下酒窖中陈化2年, 方可享用。

## 小贴士

深红色酒体, 伴随明亮的光泽。展现出成熟黑色水果的复杂香气, 交织着细腻的石墨气息和微妙的矿物风味。丝滑的结构与均衡的酸度。忠于本质的马尔贝克——高雅且极具个性。

## 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

