FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

葡萄品种	**100% 维欧尼**
采摘时间	**2024 年 2 月第 4 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
灌装日期	2024 年 7 月 23 日-未经过滤，直接灌装
酒精度	12.7%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	呈稻草黄色，带有金色光泽，略显浑浊，含有天然沉淀物。 香气清新，散发出菠萝和白桃的香味，并伴有明显的花香气息。 自然酸度平衡，口感柔和，果香在余味中持久不散。 它随时间演变的不可预测性是其本质的一部分。每一瓶酒都可能以独特的方式发展，展现出自然的自发表达。
享用	适饮温度：7-9ºC
配餐	非常适合搭配开胃菜、小吃、三明治和海鲜。

BASHA
BASHA