

# FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

**葡萄品种** 黑皮诺 (Pinot Noir) – 霞多丽 (Chardonnay)

**类型** 超干型 (Extra Brut)

**采摘时间** 2025

**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

**酿造工艺** 短期查马法 (Charmat 方法)

**酒精度** 13% vol.

酒体呈淡金色, 带有柔和的鲑鱼粉色光泽, 气泡细腻、优雅且持久。

香气中以白色水果的初级芳香为主, 并伴随细致的花香气息。

**小贴士** 入口时, 清新的红色水果风味若隐若现, 与二次发酵所带来的酵母与烤面包的细腻风味和谐融合。

酒体中等, 余味平衡而和谐, 整体感官融合精准而清晰。

非常适合搭配寿司、海鲜及口味清淡的鱼类菜肴, 其清新与优雅能提升每一口的风味。亦可与白肉、清爽沙拉及轻食佳肴完美搭配, 但在餐后尤为出彩: 与以红色水果为基底的甜点、巴甫洛娃蛋糕、塔类甜点及雪葩相得益彰。同时也非常适合搭配口味柔和的甜点型奶酪, 如年轻的布里奶酪、卡门贝尔奶酪或质地细腻的山羊奶酪。

**餐酒搭配** 这是一款清新而优雅的起泡酒, 能够适应多种场合与料理风格, 展现出卓越的多样性。

**享用** 适饮温度: 6°C -8°C



Extra Brut

