FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

葡萄品种	**63%马尔贝克 - 37%赤霞珠**
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	**马尔贝克：**阿根廷·门多萨·优克山谷·拉孔苏尔塔，海拔 1034 米 **赤霞珠：**阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔 1078 米
陈化时间	在橡木桶中陈年 12 个月
灌装日期	2021 年 12 月 6 日
酒精度	14.6% 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。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。 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。 随后，瓶装葡萄酒还将在地窖中再存放 12 个月。
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