

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

葡萄品种	100% 赤霞珠
采摘时间	2021年4月第4周
采摘方式	手工采摘，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·阿尔塔米拉，海拔1047米

葡萄树树龄 33年

透光方式 Pergola

陈化时间 在橡木桶中陈年12个月

灌装日期 2022年11月23日

酒精度 14.7% vol.

葡萄由手工采摘，装入10kg的塑料盒子中。葡萄采摘在一天中气温比较低的清晨进行，采摘后立即运入酒庄。

我们在葡萄园和酒庄进行前两次分选，第三次精选在振动分选台上进行。去梗后整粒葡萄被完整的放入不锈钢容器里，并很快进行冷浸，以防过早发酵并最大程度萃取葡萄中的果香。采用冷浸与“放血法”工艺之后，在严格控制温度的条件下在小罐中进行酒精发酵，酒精发酵后进行15天左右的继续发酵，发酵时每天都用不同的方法进行翻桶与加压。

最后，在地下酒窖法国橡木桶中与酒瓶中各陈化12个月。

深邃而浓烈的红色，散发出成熟黑色水果的香气，交织着细腻的黑胡椒气息和一丝微妙的矿物风味。入口结构感强烈而厚实，酸度融合良好，带来悠长而持久的收尾。复杂而诱人

小贴士

享用 适饮温度：15°C -17°C



Rapsodia

