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	**2021年4月第3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	24年
透光方式	高架
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.
酿造工艺	葡萄由手工剪摘，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，发酵时每天都要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。
小贴士	这款葡萄酒呈现出浓郁的红色，并带有紫罗兰般的色泽，散发出紫罗兰和成熟红色水果的香气，辅以细腻的烟熏气息。 入口丝滑，甜美的单宁引领至悠长而柔顺的余味。 平衡而优雅。
享用	适饮温度：15°C -17°C

Rapsodia