

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	2023年3月第2周
采摘方式	手工采摘，装入15kg装的盒子中
葡萄园地理位置	阿根廷·门多萨·优克山谷
陈化时间	在法国橡木桶中轻轻陈酿。
酒精度	14.1% vol.

人工剪采葡萄，装入15千克容量的塑料箱里。

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。葡萄去梗后，放入不锈钢紫罐中，低温保存，充分提取香气和颜色的前体成分。在24°C至26°C的温度下发酵约十天后，进行葡萄酒酒渣分离，避免其与葡萄皮接触，即可结束发酵。通过这种方式，我们就获得了期望的葡萄酒色泽和果味，但单宁很少。

然后在法国橡木桶中轻轻烘烤。

这款葡萄酒呈现出深邃的紫罗兰色调，点缀着明亮的红色闪光，充满活力。

在香气上，散发出新鲜李子的气息，巧妙融合了紫罗兰花的芬芳，以及一丝淡雅的橡木香，为其增添了复杂性。

入口时，柔和圆润的单宁赋予了酒体饱满感和愉悦的持久度。

其清新与简约，定义了这款葡萄酒的现代与优雅。

酿造工艺

小贴士

享用

适饮温度：14°C - 16°C



SECUENCIAS

