

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

葡萄品种	100%维欧尼
采摘时间	2023年2月第3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
酒精度	12.8% vol.



酿造工艺

接收和粉碎: 一箱箱的葡萄在挑选台上铺开。然后将它们送到干燥器, 干燥器会把果柄与葡萄分开, 尽可能保持葡萄串的完整。之后, 葡萄将通过冷交换机, 温度降至约 15°C, 然后继续进行气动压榨, 提取出葡萄汁。提取完成后, 将通过 36 小时的静态冷凝阶段进行初步澄清, 以获得发酵所需的约 100NTU 的澄清度。发酵温度为 13-15°C, 完成大约需要 15 天, 使用托隆特斯专用酵母。之后, 在发酵结束时, 将细酒槽每周抬高两次, 持续一个月, 以制作出结构良好的葡萄酒。完成此过程后, 保持葡萄酒的稳定并良好保存直至装瓶。

小贴士

呈现出清澈明亮的金色, 带有白桃和菠萝的诱人香气, 以及橙花的细腻花香。质地柔滑顺口, 清新与柔和之间有着精致的平衡。优雅且令人无法抗拒。

葡萄酒搭配

非常适合搭配素食菜肴, 如南瓜、芦笋或蘑菇沙拉, 以及软质奶酪如山羊奶酪。

它也与各种烹调方式的白肉完美搭配, 为每一口增添独特风味。

享用

适饮温度: 9°C



SECUENCIAS

