

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

葡萄品种

67%马尔贝克、22%赤霞珠、11%梅乐

采摘时间

2023年3月第3周

采摘方式

手工采摘，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

梅乐和赤霞珠： 阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔1047米

陈化时间

在法国橡木桶中陈化12个月

酒精度

14.3% vol.

葡萄由手工采摘，装入10kg的塑料盒子中。

进入酒庄后，在分选台上，经过冲洗分选，挑选出顶级的葡萄轻轻放置于不锈钢容器中。采用“低温发酵”和“放血法”技术，在9°C左右的预发酵液中冷浸，使之具有怡人的香气与色调并降低不典型的单宁酸。在之后的8-10天，每天都要用不同的方法进行翻桶与加压，同时通过控制温度来控制发酵的过程。酒精发酵完成后，葡萄皮会进一步浸泡完成乳酸发酵，使酒在色调、单宁酸含量、香气等方面得到进一步改善，这个过程的温度须控制在20°C以上。

最后，在地下酒窖法国橡木桶中陈化12个月。

这款混酿以宝石红色泽为特色，带有石榴红的色调和微妙的深邃光泽。在香气上，散发出成熟红色水果的芳香，并伴随细腻的香料气息。入口时，口感和谐圆润，单宁柔顺，酸度融合得恰到好处，充分展现出三种品种的完美平衡。

酿造工艺

小贴士

享用

适饮温度：15-18°C



TERRA

