

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	2022年3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	25年
透光方式	高架
陈化时间	在法国橡木桶中陈化12个月
酒精度	14.3% vol.

酿造工艺

葡萄由手工剪摘，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。

这款马尔贝克呈现深红色和紫色光泽，鼻腔中散发出紫罗兰的香气，伴随着成熟樱桃和黑莓的芳香。入口时，单宁柔和圆润，突显出精致的黑巧克力风味

小贴士

享用

适饮温度：15-18°C



TERRA

