

# FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| 葡萄品种    | 100%托龙特斯                   |
| 采摘时间    | 2024年3月第1周                 |
| 采摘方式    | 手工剪摘，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·拉孔苏尔塔，海拔1034米 |
| 葡萄树树龄   | 25年                        |
| 透光方式    | Pergola                    |
| 酒精度     | 13.2% 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，将细酒糟每周抬高两次，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

呈现出淡黄色并带有金色光泽。香气方面，展现出典型的特征，带有茉莉的细腻香气以及柑橘类和白色水果的混合芳香。入口时，干爽且酸度平衡，清新且圆润。。

## 享用

适饮温度：8-10°C



# TERRA

