

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

采摘时间	2021年3月第1周
采摘方式	手工剪摘，装入10kg装的盒子中
葡萄品种	100%白苏维翁
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
灌装日期	2021年9月30日-未过滤，直接灌装

产量 限量3422瓶

酒精度 12.1%Vol.

酿造工艺 为了保留天然葡萄酒的特点，Basha Basha在酿制过程中尽量减少人为干预，葡萄园的管理坚持原生态，酿酒厂的生产工艺也尽量顺其自然。发酵所用的葡萄是整颗的。灌装使用的是透明的勃艮第风格玻璃瓶，未过滤和澄清，目的是让葡萄酒表现并保持其独特性。

颜色呈带赭色调的稻草黄色，酒体因带有不影响葡萄酒品质的天然沉淀物而略显混浊。菠萝和新鲜白桃的香气扑鼻而来，辅以淡淡的橙花香。它具有脆爽平衡的天然酸度、美妙愉悦的口感和清新的余味。

小贴士 由于这种酒没有添加亚硫酸盐，因此它的长期保存非常复杂。它是一款千差万别且不稳定的葡萄酒，每一瓶都是大自然鬼斧神工的无二之作。

略带浑浊是天然葡萄酒的一个特征（因其未过滤即装瓶）。

享用 适饮温度：6-8°C

配餐 适合搭配开胃菜、小吃、三明治和带清淡酱汁的海鲜。



BASHA
BASHA

