

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间

2016年4月第1周和第2周

采摘方式

手工剪摘，装入10kg装的盒子中

葡萄品种

68%马尔贝克、20%赤霞珠、12%梅乐

葡萄园基本情况

马尔贝克：阿根廷·门多萨·优克山谷·拉孔苏尔塔，海拔1034米，透光方式：高架；

赤霞珠：阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔1078米，透光方式：高藤；

梅乐：阿根廷·门多萨·优克山谷·阿尔塔米拉，海拔1078米，透光方式：高藤。

陈化时间

在法国橡木桶中陈化12个月

酒精度

14.5% 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。

小贴士

这款混合酒的特点是拥有每种酒的最佳特色，展现出所有成分之间的完美和谐，真实地反映了我们葡萄园的地貌。马尔贝克口感圆润，香气浓郁。赤霞珠拥有良好的酒体，呈现出与众不同的特征和辛辣的味道。梅洛增添了黑色水果和优雅的精緻气息。

配餐

这款酒是意大利面的绝配，并适合搭配辣酱、红肉、野味和硬奶酪。

享用

适饮温度：16-18°C



Terroir
混酿 陈酿

