

FINCA ABRIL

四月庄园 酒庄与葡萄园

采摘时间

2013 年 4 月第 3、4 周

采摘方式

手工剪摘，装入 10KG 装的盒子中

葡萄品种

71% 马尔贝克 - 29% 赤霞珠

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：低藤，葡萄藤树龄：91 年
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，葡萄藤树龄：25 年

陈化时间

在法国橡木桶中陈化 20 个月

灌装日期

2015 年 7 月 20 日-未经过滤，直接灌装

产量

限量 6709 瓶

酒精度

14.7% VOL.

小贴士

在这款混合酒中，每种酒都保持了其独特性，给这款混合酒带来了其最优的品质；因此这款红葡萄酒几乎呈现出黑色，并带有紫色的光芒。散发出各种各样的香气，从成熟的红色水果和新鲜的紫罗兰，到微妙的辛辣味，并带有明显的烘烤口感。复杂，完美融合，口感柔滑，酸度适中。拥有圆润复杂的个性。

配餐

非常适合搭配以各种方式烹制的红肉和配有辛辣酱汁的意大利面。它与硬奶酪非常相配。

享用

可能含有天然沉淀物，不影响酒的品质

适饮温度：16-18°C

建议饮用前至少提前 1 个小时醒酒

酿酒师：FEDERICO LABORDE 艺术设计师：CARLOS REGAZZONI 艺术名称：探戈舞

葡萄酒之于时光的流逝，就如同手风琴之于探戈。

Manni



Art Collection

混酿 陈酿珍藏



www.fincaabril.com