

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

葡萄品种

86% 马尔贝克 - 14% 品丽珠

采摘时间

2018 年 4 月第 3 周

采摘方式

手工采摘，装入 10kg 装的盒子中

葡萄园

马尔贝克: 阿根廷-门多萨-优克山谷-拉孔苏尔塔, 海拔 1034 米 - 96 年

品丽珠: 阿根廷-门多萨-优克山谷-拉孔苏尔塔, 海拔 1010 米 - 97 年

陈化时间

100%在全新的法国橡木桶中陈化 16 个月

瓶内陈酿时间

14 次

灌装日期

2019 年 11 月 9 日-未经过滤，直接灌装

产量

限量 6654 瓶

酒精度

14.7%Vol.

小贴士

在这种混酿中，每种葡萄都凸显了它独特的个性并最好地发挥了其自身的作用，生产出了一种几乎呈黑色的深红色葡萄酒。马尔贝克使口感丰满、圆润，赋予其甜美的单宁和红色水果果酱的香气。品丽珠则赋予其持久的单宁和独特的泥土气息，主要是桉树气息。葡萄品种完美融合酿制出一款具有精致个性的迷人、复杂的葡萄酒。

葡萄酒搭配

适合搭配烤肉、蔬菜和芳香草本意大利面酱汁。它与蓝纹奶酪和布里奶酪非常相配。

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

艺术家

Renata Wur

艺术名称

Formas y Sentidos



Art Collection

