

FINCA ABRIL

酒庄与葡萄园

优克山谷 - 门多萨 - 阿根廷

葡萄品种

100%特浓情

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

