

CASA VIVA

卡萨天堂赤霞珠

兰佩谷

2018

杯中呈中度紫红色，散发浓郁的黑樱桃、薄荷和烟草的香气，口感柔顺，单宁细腻，收尾干净，余味悠长。

WINE ANALYSIS

Alcohol 14.3%

Total Acidity 5.4 g/l

Residual Sugar 2.9 g/l

Free SO2 34 ppm at bottling

葡萄园 原料来自中央山谷大区的Codegua村，葡萄种植与1990至1994年，滴灌式灌溉系统，产量10吨/公顷。

这个地区白天温暖，夜晚凉爽。夏季平均气温为23.5°C，冬季平均气温为12.3°C。3月份的平均日变化为15°C。年平均降雨量为630毫米，主要集中在5月至9月之间。

采收报告 经过一个相对凉爽干燥的生长季节，葡萄于4月初开始收获。

酿造笔记 原料送达酿造车间后随即进行除梗破碎，然后置于温控不锈钢罐中进行发酵，发酵结束后90%的酒液被置于不锈钢罐中，10%的酒液置于法国橡木桶中熟化8个月，随后两者混合、无菌过滤及装瓶，产量1800箱。

