

# CASA VIVA

## 卡萨天堂霞多丽 卡萨布兰卡谷 2013

杯中呈明亮的淡金黄色，散发杏、蜂蜜、成熟的梨子以及椴椴果冻的香气，入口带有柑橘水果的风味，风格清爽，余味悠长。

### WINE ANALYSIS

酒精度 13.9%

酸碱度 3.51

总酸 5.9g/L

残糖 3.0g/L

挥发酸 0.36g/L

**葡萄园** 原料精选自我们位于卡萨布兰卡谷的自有葡萄园，卡萨布兰卡谷最西段、最靠近太平洋、气候最为凉爽的地带，酿造这款霞多丽的葡萄藤树龄16年，均为从门多萨引植的克隆种。种植于平坦的黏土及灰色壤土之上，产量4吨/公顷（1.6吨/英亩）

**采收报告** 2013年4月27日至5月8日纯手工采收。

**酿造笔记** 手工采收的原料除梗破碎后在温控不锈钢罐中在低温（摄氏3度）带皮浸渍5天以保留精致香气及增添质感。浸渍过后使用气囊压榨机轻柔榨，随后被置于温控不锈钢罐内低温（摄氏12度）静置4天并接种酵母，经过20天的清汁发酵后进行稳定、过滤及装瓶。

