

# CASA VIVA

## 卡萨天堂霞多丽 卡萨布兰卡谷 2016

杯中呈浅宝石红色，散发优雅成熟的草莓果香以及无花果、红茶的风味，酒体适中，口感丝滑柔顺，余味悠长。

### WINE ANALYSIS

酒精度 13.8%

酸碱度 3.72

总酸度 4.99 g/l

残糖 4.78 g/l

挥发性酸度 0.67 g/l

**葡萄园** 原料精选我们位于卡萨布兰卡谷的一块年轻的黑皮诺葡萄园，出产这些优质的黑皮诺葡萄藤均是使用精英筛选法（massal selection）从南美最古老的起泡酒庄Valdivieso引植而来，以皮品诺115号及777号克隆品系为主。种植于排水性良好的沙质及风化花岗岩土壤之上，产量4.5吨/公顷（1.7吨/英亩）

**采收报告** 在经历了一个凉爽而干燥的季节后，四月初的雨季缓解了葡萄园的干旱压力，葡萄于四月下旬开始采收，并在酒窖中进行人工二次分选，以确保只有完全成熟和健康的葡萄才能进入酿造环节。

**酿造笔记** 所有原料运达酒庄后都必须进行人工二次分选以保证原料质量，除梗破碎后待发酵的葡萄醪被转移至温控不锈钢发酵罐中，随后进行增温和酵母接种，并在摄氏34度（华氏94度）的温度下浸渍发酵14天，期间每天淋皮两次以萃取优质单宁和颜色。发酵结束后酒液被抽取至稳不锈钢定罐中，直到翌年春天再进行苹果酸乳酸发酵，期间经过酒泥混合6个月，粗过滤装瓶。

