

CASA VIVA

卡萨天堂长相思 卡萨布兰卡谷 2017

品鉴笔记：杯中呈浅稻草黄色；散发着葡萄柚子、青苹果和新鲜香草的香味。在口中，果香新鲜，酸度爽脆，有一个干净的柠檬回味的收尾。



WINE ANALYSIS

酒精度 13.3%

酸碱度 3.26

总酸度 6.56 g/l

残糖 2.60 g/l

挥发性酸度 0.32 g/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源自1993年至2007年间种植的葡萄树，生长在沙质土壤上。产量6吨/公顷（2.5吨/英亩）。

采收报告 在经历了一个温暖干燥的生长季节后，从5月中旬开始在夜间低温环境下进行采收以保障果实新鲜度。

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1-2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。

