

CASA VIVA

卡萨天堂赤霞珠佳酿 麦坡谷 2017

杯中呈浓郁的深宝石红色，散发黑樱桃、肉豆蔻、摩卡的香气以及一丝薄荷的气息，单宁优雅紧致，口感饱满浓郁，余味悠长，可以现在饮用陈年5年后风味尤佳。

WINE ANALYSIS

酒精度 15.0%
酸碱度 3.70
总酸 5.80g/l
残糖 3.00g/l
挥发性酸 0.50g/l

葡萄园 原料来自智利最佳赤霞珠产区之一——麦坡谷的Hacienda Chada单一园，位于上麦坡地区，种植于排水性良好的砾石土壤之上。每公顷产量7吨。

采收报告 于当年3月22日手工精心采收。

酿造笔记 葡萄送达酿造车间后首先经过手工逐串二次分选，随后去梗（不破碎），颗粒完整的浆果被置于温控不锈钢罐中浸渍发酵（发酵温度32°C）24天，酒精发酵完成后进行压榨，随后被置于法国橡木桶中（60%新桶，40%一次桶）熟化24个月，期间三次搅桶，最后进行稳定、过滤及装瓶，装瓶时间2019年7月18日，产量仅8100瓶。

