

# CASA VIVA

## 卡萨天堂家族珍藏西拉

卡萨布兰卡谷

2017

杯中呈浓郁的深紫红色，开瓶后，橡木桶熟化带来的烘烤、木质风味占据主导，倒入杯中醒酒后逐渐展现出黑莓、黑胡椒、紫罗兰花、培根、野味等精致香气，结构完整，单宁紧致细腻，余味馥郁悠长。可以现在饮用陈年6年之后风味尤佳，适饮温度14-16℃

### WINE ANALYSIS

酒精度 14.6%

酸碱度 3.43

总酸 5.80g/l

残糖 3.10g/l

挥发性酸 0.55g/l

**葡萄园**原料精选自我们的自有葡萄园，位于卡萨布兰卡谷最西段、最靠近太平洋、气候最为凉爽的地带。葡萄树龄14年，种植于园中面向西北偏北的“Cantera”地块之中，土壤为1.4亿年前（侏罗纪）风化花岗岩形成的富含铁质的红色黏土。产量3.5吨/公顷。

**采收报告** 2017年是卡萨布兰卡有记录以来最温暖的生长季节，葡萄于当年25月14日使用12kg小型采收箱纯手工采收。

**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低温浸渍（5℃）五天，之后接种酵母、升温、启动进行酒精发酵（发酵温度32℃），期间每天淋皮、压帽两次，酒精发酵结束后在进行为期4天的浸渍，随后使用传统篮式压榨机进行压榨，压榨后的酒液被置于法国橡木桶（34%新桶）中陈年12个月，最后转入不锈钢罐中进行保存、稳定及澄清工序，酒液于2018年8月6日装瓶，产量仅690箱。

