

CASA VIVA

卡萨天堂霞多丽佳酿 卡萨布兰卡谷 2015

杯中呈明亮的浅稻草黄色，优雅的柑橘、橙子皮与杏、油桃的果香完美结合，入口带有焦糖和酵母的风味，酸度活泼，风格清新，余味悠长。



WINE ANALYSIS

酒精度 14.0%

酸碱度 3.47

总酸 6.00g/l

残糖 3.30g/l

挥发性酸 0.70g/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16-20年，种植于平坦的黏土及灰色壤土之上，产量6吨/公顷（1.6吨/英亩）

采收报告 在2015年5月1日至5月4日期间，葡萄在夜间采收以保持新鲜度，环境温度2至6°C。

酿造笔记 采收的原料除梗破碎后在温控不锈钢罐中在低温（摄氏1度）带皮浸渍7天以保留精致香气及增添质感。随后使用气囊压榨机轻柔压榨，压榨后的果汁置于温控不锈钢罐中低温沉淀（10°C）4天，之后转到法国橡木桶中（36%新桶，64%酒桶）之中，先接种Torulaspora delbrueckii（一种来自于葡萄园的天然酵母），三至四天后当发酵启动时再二次接种酵母在桶中进行发酵（发酵温度18°C），发酵结束后对桶进行硫处理及桶中陈年11个月，期间每周搅桶一次，陈年后的葡萄酒被转移至加有惰性气的的稳定罐中进行稳定、过滤并装瓶。

