

# CASA VIVA

## 卡萨天堂黑皮诺佳酿 卡萨布兰卡谷 2015

杯中呈明亮的宝石红色，散发黑樱桃等黑色水果的风味及橡木桶熟化带来的烘烤类气息，酒体中等至饱满，结构平衡，单宁细腻，回味悠长。



### WINE ANALYSIS

酒精度 15.0%  
酸碱度 3.59  
总酸 5.40g/l  
残糖 4.10g/l  
挥发性酸 0.73g/l

**葡萄园** 原料精选我们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，树龄10-20年，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。种植于浅红色黏土及风化花岗岩土壤的坡地之上，产量4.5吨/公顷（1.7吨/英亩）

**采收报告** 在经过一个干燥和相对温暖的生长季后，葡萄于在、2015年4月20日之后一周内纯手工采收。

**酿造笔记** 葡萄到达酒庄后人工进行整串二次分选，只有最优质的原料可以进入下一步的酿造环节，分选后的葡萄整串带梗置于开放式温控不锈钢桶中低温（5°C）浸渍5天，随后进行除梗破碎，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32度的温度下浸渍发酵，期间每天淋皮两次以萃取优质单宁及风味，酒精发酵结束后葡萄酒置于法国橡木桶中熟化十个月，直到翌年春季进行苹果酸乳酸发酵，随后被转移至温控不锈钢罐中熟化一年，直到2017年4月进行澄清、过滤和装瓶。

