

CASA VIVA

卡萨天堂长相思佳酿

卡萨布兰卡谷

2017

杯中呈明亮的淡金黄色，散发柠檬青苹果和椴树花的芳香，带有卡萨布兰卡谷长相思特有的墨西哥胡椒风味，口中酒体饱满，柑橘类果香和花香充沛，带有酵母的风味以及清新的酸度，余味悠长。

WINE ANALYSIS

酒精度 14.1%

酸碱度 3.19

总酸 7.50g/l

残糖 3.20g/l

挥发性酸 0.42g/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。酿造这款酒的长相思品种包含三个不同的克隆种（其中80%为107号克隆种，10%为242号克隆种和10%的1号克隆种），种植在1.4亿年前（侏罗纪）风化花岗岩形成的红土山坡上。产量6.5吨/公顷（2.7吨/英亩）。

采收报告 2017年3月7日和3月13日夜間（环境温度低于10°C）精心采收以保持新鲜度。

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0-2°C）带皮浸渍5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，压榨后的葡萄汁冷却静置2天后分开发酵，其中70%被置于旧法国橡木桶中，在环境温度摄氏18度的条件下接种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直至发酵结束，剩余30%在温控不锈钢罐中低温（10°C）发酵。发酵结束后静置沉淀三周，最后进行混合、稳定、过滤及装瓶。

