

CASA VIVA

卡萨天堂西拉佳酿 卡萨布兰卡谷 2017

杯中呈深石榴红色带有紫色边缘，散发迷人的黑莓果酱、黑樱桃的果香以及胡椒、甘草、丁香等香料气息，酒体饱满，单宁丰富细腻，余味馥郁悠长。



WINE ANALYSIS

酒精度 14.5%

酸碱度 3.50

总酸 6.00g/l

残糖 1.90g/l

挥发性酸 0.40g/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。葡萄种植与1998-2004年间，种植在1.4亿年前（侏罗纪）风化花岗岩形成的富含铁质的红土山坡上。产量4.5吨/公顷。

采收报告 经过反复的春季霜冻后迎来温暖和干燥的生长季，葡萄于4月24日至28日期间采用纯手工采收。

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（10°C）三天，之后接种酵母、升温、启动进行酒精发酵（发酵温度32°C），期间每天淋皮、压帽两次，酒精发酵结束后在进行为期8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（30%新桶）中陈年8个月，最后转入不锈钢罐中进行保存、稳定及澄清工序，使用蛋清下胶水，于2018年12月4-5日装瓶，产量仅3530瓶。

