

CASA VIVA

卡萨天堂霞多丽珍藏 卡萨布兰卡谷 2015

杯中呈明亮的稻草黄色，散发柑橘类水果、红苹果、榅桲的成熟果香，带有吐司、焦糖、烟熏的风味及良好的矿物质感，酸度活泼，结构完整，余味悠长。

WINE ANALYSIS

酒精度 14.0%

酸碱度 3.1

总酸度 6.50 g/l

残糖 3.10 g/l

挥发性酸度 0.60 g/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为10-22年，种植于平坦的黏土及灰色壤土之上，产量8吨/公顷（3.2吨/英亩）。

采收报告 于2015年4月30日至5月4日期间，在夜间精心采收，环境温度1-5摄氏度，以保持葡萄新鲜度。

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3度）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，压榨后的葡萄汁被分别发酵：48%的葡萄汁使用混合法国橡木桶（其中新桶12%，一次桶15%，二次桶21%）进行发酵（发酵温度17°C），其余52%的葡萄汁置于不锈钢罐中超低温发酵（发酵温度7-13°C），所有葡萄汁均先接种 *Torulaspora delbrueckii*（一种来自于葡萄园的自然酵母），三至四天后当发酵启动时再二次接种酵母直至发酵结束，随后进行十个月的陈年，期间每周搅桶一次，最后进行混合、稳定、过滤及装瓶。

