

CASA VIVA

卡萨天堂赤霞珠珍藏 兰佩谷

2018

杯中呈深宝石红色带有紫色边缘，
散发黑樱桃、覆盆子、薄荷、烟草
的香气，与橡木桶带来的香草、摩
卡的风味相互辉映，风格活泼清新，
单宁柔和，回味悠长。



WINE ANALYSIS

酒精度 13.8%

酸碱度 3.63

总酸度 5.1g/l

残糖 2.4 g/l

挥发性酸 0.45g/l

葡萄园 原料来自智利兰佩谷，种植靠于安第斯山脉一侧的坡地上，俯瞰卡恰布河（River Cachapoal）与廷格里里卡河（River Tinguiririca），产量6吨/公顷（2.5吨/英亩）。多石的土壤、充足的日照以及较大的昼夜温差让这里出产的葡萄果香浓郁，富含单宁。

采收报告 经过一个相对凉爽但干燥的季节后，葡萄于4月中旬进行采收。

酿造工艺，葡萄运达酒庄车间后随即进行除梗破碎，然后置于温控不锈钢发酵罐中，以25°C的温度浸渍发酵8天，酒精发酵结束后一半的酒液进入橡木桶熟化6个月并于橡木桶内进行苹果酸-乳酸发酵，剩余的酒液则继续留在不锈钢罐中进行苹果酸-乳酸发酵及熟化，最后混合、过滤、装瓶。年产量15600箱。

