

CASA VIVA

卡萨天堂佳美娜珍藏 兰佩谷 2018

杯中呈深宝石红色带有紫色边缘，
散发干李子、覆盆子和烟草的香气，
口感柔和，酸度怡人，单宁完整，
余味悠长。

WINE ANALYSIS

酒精度 13.9%

酸碱度 3.66

总酸度 4.59g/l

残糖 3.0 g/l

葡萄园 原料来自智利兰佩谷，种植于俯瞰卡恰布河（River Cachapoal）与廷格里里卡河（River Tinguiririca）的坡地上，产量10吨/公顷（4吨/英亩）。

采收报告 这是一个干燥的季节，气温适中，葡萄在4月下旬进行采收。

酿造工艺 所有原料运达酒庄后都必须进行人工二次分选以保证原料质量，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34度（华氏94度）的温度下浸渍发酵14天，期间每天淋皮两次以萃取优质单宁和颜色。发酵完成后60%的葡萄酒被放入法国旧橡木桶中陈年8个月，粗过滤装瓶。

