



卡萨天堂黑皮诺珍藏 卡萨布兰卡谷 2016

杯中呈浅宝石红色，散发优雅成熟的草莓、黑莓的果香以及紫罗兰、玫瑰花的香气。口中，果香馥郁，带有肉桂和茴香等甜味香料和一丝森林的气息。酒体适中，口感柔顺，酸度怡人，回味悠长。

WINE ANALYSIS

酒精度 14.2%

酸碱度 3.64

总酸度 5.10 g/l

残糖 4.70 g/l

挥发性酸度 0.58 g/l

葡萄园 原料精选我们位于卡萨布兰卡谷的一块年轻的黑皮诺葡萄园，出产这些优质的黑皮诺葡萄藤均是使用精英筛选法（massal selection）从南美最古老的起泡酒庄Valdivieso引植而来，以皮品诺115号及777号克隆品系为主。种植于富含铁质的红色黏土及风化花岗岩土壤的斜坡之上，产量4.5吨/公顷（1.7吨/英亩）

采收报告 当年4日至14日期间纯手工采收。

酿造笔记 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。

