

## 2019 年份芬卡蒙德维迪亚葡萄酒 (“FINCA MONTEVIEJO” 2019)

### 产品描述:

本葡萄酒由采摘自同一葡萄园，树龄超过60年的葡萄酿造而成，其中天帕尼洛占95%，格拉西亚诺和歌海娜葡萄占其余部分。

在收获前的数天，我们对每一株葡萄树的果实都进行了精挑细选，剔除损坏的和未成熟的葡萄串，只保留品质最佳的葡萄。由于葡萄树龄较长，再加上我们挑选严格，所以每年的葡萄产量不会超过3000公斤/公顷。

### 酿造与陈酿:

发酵前先进行冷浸，然后在控制温度下进行发酵，并通过随后的长时间带皮浸泡完成色素和单宁的榨取过程。

在法国最负盛名的橡木桶制造商制作的阿利埃和孚日地区的橡木桶中陈酿24个月，之后在5,000升容量的法国橡木桶中陈酿12个月。

### 品鉴:

**色泽:** 双袍。色泽深邃清澈，酒体强劲有力，酒杯边缘呈紫罗兰色。

**香气:** 静置杯中，清澈的矿物泥土气息扑面而来，伴随着烤面包的香气和黑可可和潜在的白胡椒风味。旋转酒杯，则会闻到一股浓郁的灌木丛、干树叶和香料的香气，并伴有烤面包和奶油蛋糕的香气，同时还让人联想到多汁的黑李子气息。

**口感:** 入口强劲，但非常精致。入口时，奶油的感觉与鼻腔中已经闻到的风味融合在一起，带有果酱般的水果和林间香草风味，口感清爽，浓厚饱满。回味优雅、爽滑，复杂而略带矿物味。

