

## 2020年份芬卡蒙德维迪亚葡萄酒 (“FINCA MONTEVIEJO” 2020)

### 评述：

采用75年前种植的单一葡萄园中的天帕尼洛(95%)、格拉西亚诺与歌海娜品种混酿。

采收前数日对葡萄串进行藤上精细筛选，手工剔除受损或未达理想成熟度的果穗，仅保留最优果实。基于老藤特质与人工严选，年产量不足3,000公斤/公顷。

### 精酿与陈酿工艺：

冷浸渍预处理后控温发酵，继而延长浸渍时间以萃取单宁与色泽。先于顶级法国制桶师打造的阿利耶与孚日橡木桶中陈酿24个月，随后转入同批匠人制作的5,000升法国橡木桶继续熟成12个月。最后于2024年装瓶。瓶陈将进一步提升复杂度。

### 品鉴说明：

**色泽：**深邃樱桃色泛栗色光泽，酒液澄澈透亮。

**香气：**静置时香气浓郁复杂，浮现姜黄、白胡椒、成熟浆果与月桂叶气息；轻摇后释放泥炭与丁香等辛香基调，底层萦绕低矮灌木丛、岩蔷薇及百里香的芳香，并透出轻微烘烤气息。

**口感：**入口强劲而不失柔滑，酒体丰盈饱满，呈现红色浆果与灌木地风味，结构清新而精炼。余韵绵长，奶油质感的单宁与饱满酸度完美平衡，尾调点缀一丝矿物质感。

