



准确把握适宜的桑椹采摘时机是酿造一款优质紫酒的关键之一。桑椹采收得过早将令桑椹成熟度不够，以至于紫酒的酸度过高，酒精度偏低，还会令其带上更多的青涩水果的风味和香气，单宁也更苦涩；而采收得过晚则会令紫酒的酸度偏低，酒精度偏高，单宁也更加柔和。采用过晚采收的桑椹酿造的紫酒风味往往过于肥腻平淡，酸度不够。

02

发酵时机



04

压冒

压冒可避免过度萃取造成的后果，不会将过多氧气带入发酵罐中。压冒过程都是人工操作，在尽量减少人工干预的大环境下，备受酿酒们的青睐。

05

陈年：橡木桶