

# 凯萨天堂古堡 红葡萄酒 2017

### ■ 葡萄园特征

葡萄园: 波尔多AOC, 波尔多, 法国 两海间地区被波尔多东南方的两大河流——多尔多涅河和加龙河夹在中间, 而两海间的葡萄园就坐落在这片地区的坡地之上。

风土: 凯萨天堂古堡坐落于圣佛瓦拉郎格那连绵起伏的丘地之间,占据着两海间的核心位置,出品的梅洛风格优雅。而梅洛与石灰质粘土和含丰富化石的石灰岩土壤搭配正相宜,和出自砂砾斜坡且朝向良好的卡本妮苏维翁调配在一起。

## ■ 年份总结

2017年份最为标志性的气候事件当属于4月27日和28日姗姗来迟的霜冻,给波尔多、法国其他地区甚至欧洲的多个葡萄园造成了严重的破坏,因此导致收成历史性地走低,产量是自1991年来最小的一次,而且在受灾的酒庄内,葡萄品质也呈现出巨大差异。不过,那些没受霜冻袭击的酒庄仍是喜获了品质达标的收成,凯萨天堂古堡就是其中一个幸运儿。

#### ■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得,使用不锈钢发酵罐,带温度调控。酒精发酵结束后,开启10到15天的浸渍期,温度被控制在28°C,从而以一种轻柔的方式将颜色和单宁提取出来。淋汁和浸提时间根据各个酒罐的情况而有所调整。60%的葡萄酒过橡木桶,从而在优雅与果香之间获得出色的平衡度。

#### ■ 品酒笔记

深紫色光泽,香气迷人,以轻柔的香料香、烤杏仁为主,还有淡淡的烘烤香。口感平衡、圆润,中等的结构感,单宁柔和。胡椒风味一直持续至尾

#### 技术信息

葡萄品种:梅洛70%,赤霞珠30%

产量: 48 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. ph值: 3.37 总酸度: 3.28 g/l

