

波亚克 2016

一百五十年来,我们的酿酒大师酿造出最为精美的波尔多葡萄酒,在传统酿造工艺和高精尖技术之间探寻到最佳的平衡点,缔造出的佳酿承载着拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司的优雅印记。



■ 葡萄园特征

葡萄园: 波亚克AOC, 波尔多, 法国 波亚克产区位于波尔多以北40公里处, 吉伦特河口的左岸。

风土: 波亚克集出色的天气和地质条件于一身,出品的葡萄酒卓尔不群。在1855年列级表上的五大一级名庄之中,有三家就坐落在这个产区。这片风土以砂砾质圆丘为主要特征,为卡本妮苏维翁提供了最为理想的成熟条件,酿造出的葡萄酒醇厚、平衡。

■ 年份总结

波尔多的2016,无论是从质量还是从产量来看,都是一个极为吸睛的年份,不禁让人联想到那个神话般的1990!温和、多雨的冬季过后,紧随一个极为潮湿又寒凉的春季。不幸中的大幸,这样的天气并未给花期带来损失。夏季干燥、高温,宜人的秋老虎随后前来造访,还带着几场充足的雨水,让葡萄达到了最佳的成熟度。红葡萄酒丰美、可口、果香浓郁,蕴含的单宁拥有极少见的成熟度,颜色极其深浓。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得:除梗、破皮后被导入配备温控设施的不锈钢酒罐中进行发酵。发酵时温度被控制在30°C,浸渍期长达三周,期间进行淋皮,确保以轻柔的方式提取出单宁。苹果酸-

乳酸发酵后,60%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈深紫色,略带黑色。

香气细腻、繁复,预示着芬芳会随着陈年而有所进益。与空气接触后,释放出混合着灌木、香料、铅笔芯的精妙香气。口感稳重、饱满、醇厚,香味持久又丰富。一款值得等待数年的佳酿。

侍酒温度:16到18°C

可即刻享用这款葡萄酒,也可窖藏5至7年。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 75%, 梅洛 25%

产量: 45 hL/ha 酒精度: 13 % vol. ph值: 3.52 总酸度: 3.65 g/l