

凯萨天堂古堡红葡萄酒 2018

■ 葡萄园特征

称谓: AOC Bordeaux, 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。

■ 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。

技术信息

葡萄:梅洛70%,赤霞珠30%

产量: 45 hL/ha 酒精度: 13 % vol. ph值: 3.52 总酸度: 3.26 g/l

