



瓏岱干红葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

称谓: 丘山山谷, Shandong, 中国

中国丘山山谷, 瓏岱酒庄位于中国北方的山东省, 坐落在丘山山谷的核心产区。该产区气候受到20公里外黄海的影响, 较为温和。该地区倚重农业, 得益于温和的冬季以及花岗岩土壤, 使其成为葡萄种植业发展的理想场所。

风土: 在尊重当地传统农业生产模式的基础上, 瓏岱酒庄的38公顷葡萄园分布在555块梯田之上。这种种植模式最大程度上尊重了当地的地型地貌和土壤结构, 但是需要付出大量的人工作业并配备合适的农业机械。所有的工作都被精心的组织, 以适应高精密度的葡萄栽培。抹芽以及疏果等工作自然的降低了产量, 使葡萄多酚类物质可以充分成熟。山东的冬季寒冷干燥, 但相较中国北方其他省份并没有寒冬。葡萄冬季埋脚一般来说足以保护葡萄藤免受冻害。夏季炎热, 往往在七八月份包含一个短暂的雨季, 继而会有两个月的干爽天气在葡萄成熟的关键时期。由于梯田的种植模式, 葡萄的成熟期并不均一, 每块地都会分数次采收以确保所采摘的葡萄达到最佳成熟度。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒的酿造遵循了波尔多的传统酿造方法, 尤其是对于标志性的红葡萄品种, 比如赤霞珠, 品丽珠等。酒精发酵在不锈钢发酵罐中进行, 每个发酵罐都拥有独一无二的发酵工艺流程, 以适应其罐中不同的葡萄, 而精准的酿造工艺管理则让丹宁和颜色的萃取层层深入, 总时长介于20-26天之间。为了平衡浓郁度和新鲜感, 我们将马瑟兰葡萄品种的浸皮萃取时间稍稍缩短。当苹果酸乳酸发酵结束, 最优质的葡萄酒款被挑选出后, 技术团队进行瓏岱葡萄酒的混酿并入桶, 展开18个月的橡木桶陈酿, 橡木桶来自罗斯柴尔德集团的波尔多制桶厂。

