

## 瓏岱干红葡萄酒 2022



葡萄园:丘山山谷,山东省,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: 葡萄园占地 42 公顷,横跨超过 600 块梯田,遵循当地的农业传统。该地区冬季干燥寒冷,但不如国内其他地区那么寒冷。夏季炎热,7 月和 8 月有短暂的雨季,随后在关键的成熟期出现两个月的干燥天气。梯田系统无法保证葡萄的均匀成熟,因此采摘需要多次进行,以确保达到最佳成熟度。

## ■ 年份总结

2022年份的葡萄酒面临气候挑战,其中包括两大事件:春季高温和季末台风的侵袭。本季始于炎热干燥的春季,此时期的气温创下过去五个年份以来的最高纪录。这种高温需要我们团队的特别关注,确保最佳灌溉以支持葡萄藤的健康生长和成功开花。花期过后,进入了雨季,而季末台风"梅花"的到来更是加剧了雨水的状况,短短三天内就带来了300毫米的降雨。这些复杂的天气条件造成了巨大的疾病压力,为我们的技术团队带来考验,影响了产量并需要进行严格筛选。每块梯田都进行了细致的地块内部分区,以确保最佳成熟度。收获于9月9日开始,10月1日结束。

## ■ 酿造工艺

这款葡萄酒按照波尔多传统的赤霞珠和品丽珠酿造法制作。收获后立即在不锈钢桶中开始发酵。每桶的酿酒过程都是量身定制的,可以在12至20天的时间内控制并逐步提取单宁。为了平衡浓郁度和新鲜感,马瑟兰的浸皮萃取程度更为轻柔且缓慢,萃取出更多香气和酚类物质。 经过苹果酸乳酸发酵后,酒庄对最优质的葡萄酒进行严格挑选,调配出顶级葡萄酒。最终的混酿在来自拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司在法国波亚克的Tonnellerie des Domaines的橡木桶中陈酿 18个月。葡萄酒经过陈酿后装瓶,并储存在瓏岱酒庄的酒窖中,严格控制温度和湿度条件。

## ■ 品酒筆记

香气复杂、清新而优雅。

初闻时,清新的木质香气袭来,仿佛步入雪松林,随后,桑葚、黑樱桃等莓果芬芳接踵而至,与杏仁及黑巧克力的气息和谐交融。再次深嗅,肉豆蔻与迷迭香等多样香料风味逐渐铺展开来。

入口展现出宏大的结构感,单宁成熟而紧实,余韵持久,且被一丝极为克制的酸度点缀得恰到好处。

技术信息

葡萄品种: 品丽珠 41%, 马瑟兰 34%, 赤霞珠 25%

酒精度: 13,5 % vol.

ph值:3,79 总酸度:3,22 g/l

