



瓏岱干红葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

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。

■ 品酒笔记

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