



R
S A G A

传说源自拉菲罗斯柴尔德波尔多红葡萄酒 2022

源自当地、承自数代的知识让我们的酒农精准把握住各个产区的奥秘。他们知道哪里能够孕育出最优质的葡萄，进而培育出最为出色的佳酿。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Bordeaux, 波尔多, 法国

传说波尔多红葡萄酒产自地处加龙河和多尔多涅河之间的两海间地区。源自当地、承自数代的知识让我们的酒农精准把握住这片地区的奥秘，进而培育出最为出色的佳酿。

风土：这片绵延起伏的广阔地区拥有多样土壤，缔造出与我们葡萄品种完美相配多样绝佳风土，从适合梅洛的石灰质粘土，到与赤霞珠相契合且朝向出色的砾质坡地。这片独特的景观让我们波尔多红葡萄酒中的各种浓郁芳香和谐相融。

■ 年份总结

2022年从4月开始不断出现不同强度的气候异常（霜冻、冰雹、干旱和热浪）。人们将会记住这是过去20年来最早的一年。温和干燥的冬季导致花蕾早早绽放，完美的气候条件（炎热干燥）和极低的疾病压力使花期迅速而均匀地展开。得益于2021年的高水储量，葡萄藤抵御了夏季的干旱和热浪。八月份的两场雷雨使得所有葡萄品种在完美的条件下成熟。这个气候异常年份出产的红酒品质出奇地均衡和谐。

■ 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（28°C）结束后，开启10天的浸渍期，从而以一种轻柔又渐进的方式将颜色和单宁提取出来。

■ 品酒笔记

深石榴红色。

香气浓郁，带有新鲜浆果（红醋栗、黑莓、覆盆子）的香气。随着酒杯旋转，开始散发出玫瑰花香。

葡萄酒的口感愉悦柔顺、圆润和谐，带着丝滑的单宁，是一款顺口而诱人的葡萄酒。

。



技术信息

葡萄：梅洛 70%，赤霞珠 30%

酒精度：13,85 % vol.

ph值：3,57

总酸度：3,19 g/l