

乐王吉徽纹红葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Pomerol, 波尔多, 法国

波美侯产区的葡萄园位于波尔多东北40公里处,坐落在多尔多涅河右岸的高台上。 梅洛是波美侯的品种之王。粘土,作为这片产区的典型风土,让美乐以一种独一无 二的方式展现出自身魅力。

风土: 酿造乐王吉徽纹的葡萄来源于粘砂和硅砂丘地,下层为粘土。这些较轻的土壤 让葡萄根钻至更深之处,从而获得更好的水分保障。葡萄酒因此展现出柔和、优雅 的气质,与正牌葡萄酒相比,风格更为轻盈、果香,在年轻时更为易饮。

■ 年份总结

度过一个温和的冬天后,春季颇为清凉,4、5两月期间还拉响几次霜冻的警报,葡萄树生长得较缓,于3月25日萌芽。

整个花期于6月4日左右展开,一切顺遂,避开了6月初的大雨。夏季时经历了两波热浪,然后让位给一个温和的8月,偶尔还穿插几场及时雨。在这些条件的共同作用下,葡萄的转色期和成熟进程很是均匀、同步。9月初,一场20毫米的降水向我们的葡萄提供了保持完美健康的条件,只待攀至最佳成熟度。虽然葡萄果实较轻,但品丽珠展示出一种杰出的优雅度和清爽感,与梅洛的力道相得益彰。采收时间为9月13日至10月3日。

■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中完成,其间略进行淋皮工序,以方便酒液提取出精华物质。随后,葡萄酒会经历静置浸渍步骤,无外部干预。浸渍结束后,80%的葡萄酒被导入已陈过一支酒的法国橡木桶中,另外的20%则在酒罐中完成苹果酸乳酸发酵,并开启长达约16个月的陈酿。

■ 品酒笔记

葡萄酒色泽深浓,泛着石榴红色光泽,展露出烘烤和可可的香气,不禁令人联想到焙烧。口中香味浓郁,清新的树脂香烘托出黑果味(黑莓),还带着淡淡的樟脑感。口感稠密、繁复,流露出精妙的樱桃酒香。

技术信息

葡萄品种: 梅洛 95%, 品丽珠 5%

产量: 37 hL/ha 酒精度: 15 % vol. ph值: 3.85 总酸度: 2.95 g/l

