



琥岳干红葡萄酒 2020

■ 葡萄园特征

葡萄园：丘山山谷，山东省，中国

琥岱酒庄位于中国山东省丘山山谷的腹地。距酒庄20公里远的黄海调节了这里的天气状况。这片地区高度倚重农业，温和的冬季和花岗岩质土壤无一不让这里成为葡萄栽培的理想之地。

风土：遵循当地的农耕传统，34公顷的葡萄园分布于420块梯田上。这一做法虽然能够有效地维系地貌，保护土壤结构，但亦需投入更多的人力和物力，甚至需要改良机器。园内的一切安排均以实现高精度葡萄栽培为目标。抹芽和疏果可以降低产量，从而有助于葡萄达到完美的多酚成熟度。这里的冬季虽然寒冷干燥，但与中国其他很多地区相比较为温和。一般而言，给葡萄藤的根部培土，即足以保证其免遭霜冻的危害。夏季高温，7、8两月间会有一个短暂的雨季，此后，即在葡萄成熟的关键时期，会享受两个月的干燥天气。葡萄园的梯田模式会让葡萄的成熟时间略有差异，因此，每块梯田都会经历多轮采摘，以保证收获的每串葡萄都恰好达到最佳的成熟状态。

■ 年份总结

2020年是一个凉爽的年份，特点是年初相对多雨。这些春季的降水保证了土壤中水分的储备，在一个十分干旱的年份之后有利于葡萄藤恢复状态。但是，降水也给技术团队带来了病害的压力，影响到当年产量。在葡萄成熟期阶段，从九月份开始，我们收获了一个十分美好的采收季，使葡萄慢慢得到了最佳成熟度。根据每块梯田的平衡性以及成熟度十分细致的在梯田内分区给我们带来了一个相对较长的采收过程。为了保证在最佳时期采收葡萄，我们的采收在不同地块中进行了五次。采收从九月三日持续至十月二十八日，有效采摘天数25日。

■ 酿造工艺

对波尔多标志性葡萄品种，如赤霞珠、品丽珠而言，使用传统酿造方法。受到严格监控的淋皮工艺让每个酒罐中的葡萄都能达到理想的萃取度，从而在口感的圆润度，丹宁的细腻度和回味的长度之间获得和谐的平衡感。这年，团队小心管理提萃步骤，以避免出现因夏季干燥而形成的干涩丹宁。对于常种植于法国南部的葡萄品种，如马瑟兰和西拉，则是以更为温和的方式进行酿造，较柔和的萃取过程促进了芳香和酚类化合物的缓慢扩散。这两个葡萄品种为琥岳葡萄酒增加了更多的复杂度和深邃感。苹果酸乳酸发酵后，团队认真品鉴了每个酒罐，进而完成了琥岳的调配工作。之后，一部分葡萄酒在不锈钢酒罐中陈酿（60%），另一部分则是在拉菲罗斯柴尔德集团波尔多制桶厂出品的橡木桶中进行陈酿（40%），时长为12个月。全新橡木桶（10%）和一年桶龄橡木桶（30%）之间的搭配比例对最终混酿成果的复杂度和细腻度以及酒款整体性的提升有着至关重要的作用。

■ 品酒笔记

琥岳的香气表现以红樱桃和蔓越莓等红色水果为主，淡淡的甘草等香料香气则让酒香更加丰富而有力量。新鲜的香气后面隐藏着圆润的口感和细腻的单宁，回味悠长并伴有雅致的香草香。轻轻摇杯之后，烘烤香慢慢显现，进一步增加了酒的平衡感。





琥岳干红葡萄酒 2020



技术信息

葡萄品种 : 赤霞珠 53%, 品丽珠 21%, 马瑟兰 12%, 西拉 8%, 梅洛 6%
产量 : 35 hL/ha
酒精度 : 13.5 % vol.
ph值 : 3.69
总酸度 : 3.38 g/l