



小木兰 2020

■ 葡萄园特征

称谓: 丘山山谷, Shandong, 中国

瓏岱酒庄位于中国华北地区的山东省, 坐落在丘山山谷的核心产区。气候受到20公里外黄海的影响, 较为温和。该区倚重农业, 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地区。

风土: 在尊重当地传统农业生产模式的基础上, 瓏岱酒庄的34公顷葡萄园分布在420块梯田之上。这种种植模式最大程度上尊重了当地的地型地貌和土壤结构, 但是需要付出大量的人工作业并配备合适的农业机械。所有的工作都被精心的组织, 以适应高精密度的葡萄栽培。抹芽以及疏果等工作自然的降低了产量, 使葡萄多酚类物质可以充分成熟。山东的冬季寒冷干燥, 但相较中国北方其他省份并没有寒冬。葡萄冬季埋脚一般来说足以保护葡萄藤免受冻害。夏季炎热, 往往在七八月份包含一个短暂的雨季, 继而在葡萄成熟的关键时期会有两个月的干爽天气。由于梯田的种植模式, 葡萄的成熟期并不均一, 每块地都会分数次采收以确保所采摘的葡萄达到最佳成熟度。

■ 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, 使葡萄慢慢得到了他们最佳成熟度。根据每块梯田成熟的平衡度, 非常精细化程度在梯田内分区带给我们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。采收期从九月三日持续至十月二十八日, 有效采摘天数二十五天。

■ 酿造工艺

这款桃红葡萄酒采用放血法酿制而成。首先, 新鲜的葡萄经过除梗和破碎后导入发酵罐中, 此时皮汁接触, 浸渍开始, 在历时几个小时的短暂浸皮工艺后, 从发酵罐的下阀放出葡萄汁, 这就是桃红葡萄酒的发酵原料。随后经过澄清, 酒精发酵启动, 温控保持在16-18摄氏度。这种方法做出的桃红葡萄酒颜色淡雅, 并兼具结构感和力量感。

■ 品酒笔记

颜色清新淡雅, 透彻又有光泽, 温婉的色调犹如三文鱼。入鼻香气格外新鲜清凉, 浓郁的热带水果香气如荔枝等扑面而来, 淡淡的柑橘类果香藏在身后, 同时还蕴藏着一丝若隐若现的花香。入口圆润而不失酸度, 口感清爽又平衡。



技术信息

葡萄: 赤霞珠 60%, 品丽珠 30%, 马瑟兰 10%
酒精度: 14% vol.
pH值: 3.32
总酸度: 4 g/l