

雾禾山谷赤霞珠-西拉红葡萄酒 2020

■ 葡萄园特征

葡萄园: 奥克地区, 法国

酒庄栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土: 坡处为碎石地, 土壤不深; 平地则多沙土, 土层渐厚。为了能够更好地维护葡萄树, 促进培育优质葡萄, 酒庄主动将单产控制在极低的水平。

葡萄产自庄园中位置较低,也较为平坦的地区,更为深厚的土壤和下层的砂质粉土为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠和品丽珠提供了最佳的生长条件,这三类品种均为最终调配成果的繁复性做出了贡献。

■ 年份总结

2020年,芽期因有一个颇为温和的冬季而来得偏早,真菌病带来的威胁因此也有所提升。夏季高温,较为湿润,季末虽然干热,但没有遭遇热浪的侵袭。这些条件让葡萄缓慢释放出最佳的芳香潜力,同时还保留了足够的酸度。

随着葡萄生长季的向前发展,葡萄的早熟倾向有所减缓,最终的采摘期比上一个年份早了十来日。

■ 酿造工艺

在葡萄达到最佳成熟度时采摘下来,除梗后,根据传统浸渍方法进行酿造。 浸渍期为10到12天不等,期间进行轻柔提取,发酵温度偏低(约25°C),使用不锈 钢酒罐,以将葡萄酒的芳香潜力全部保留下来。陈酿在酒罐中完成,以维系果香的 纯净度。

■ 品酒笔记

浓郁的红宝石色,泛着暗石榴红色光泽。 香气强劲有力,散发出如丁香、甘草一类的香料感和红果香。 口中,充满地中海风格的赤霞珠尽展细腻与精致。口感悠长,余韵之间,是由柔和 又丝滑的单宁支撑起的清新果香,非常和谐。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠55%,西拉45%

产量: 60 hL/ha ph值: 3.72 总酸度: 2.97 g/l

