

杜哈米隆古堡 红葡萄酒 2013

■ 葡萄园特征

葡萄园:波亚克AOC,波尔多,法国

波亚克产区位于波尔多以北约40公里处,坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多,将出色的天气、地质条件融于一身,最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土: 杜哈米隆的葡萄园几乎就是拉菲古堡在西侧的延伸,位于与拉菲卡许阿德台地一脉相承的米隆坡地上。酒庄拥有76公顷的葡萄田。土壤为混有风成砂的细砾石,下层土为第三纪的石灰岩。

■ 年份总结

异常潮湿、寒冷的冬季令所有葡萄种植作业严重错后。不仅发芽较晚,与近五十年来的平均值相比,花期也向后推迟了三周时间,而且当时的天气状况变化莫测,最终导致了落花与落果,收成也因此低于往年。六月底时,天气骤变,一步就跨入了盛夏,完全没有过渡。不过,局部地区极有可能出现阵雨天气(据不同地区为7月27日、8月2日)。

自9月15日开始,整体形势变得很有"动感":尽管弥补了一些延迟,但这段时间内充斥着雨水、阳光,成熟要经历漫长时间才能获得,还有,九月底时,我们观察到了葡萄孢菌的"爆炸性"发展,形势变得微妙起来,风险也骤然提升!因此,我们在还没有热身的情况下就一下子进入了跑马决赛,尽可能地网罗采摘手,以最快速度完成收获。幸亏,挑拣团队抵住了艰难采收的考验,展现出了极高的工作效率。根据葡萄孢菌的影响和酿制正牌或副牌的潜力,红葡萄的惯常采收顺序并没有改变

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈米隆古堡根据波尔多传统酿造工艺制成。葡萄在经历仔细挑拣后,会根据田块来源被分开导入水泥罐或不锈钢罐中完成酒精发酵。发酵过程中进行轻柔的淋皮工作,以优化提取的成果。整个浸渍期约为20天,之后换桶。苹果酸乳酸发酵结束后,葡萄酒被导入集团在波亚克制桶厂自产的法国橡木桶中。12月期间会品尝各个橡木桶,完成正牌葡萄酒的严格筛选工作。之后,葡萄酒会经历调配工序,然后被置入橡木桶中(50%为新桶)。

■ 品酒笔记

充分接触空气后,酒中馥郁的芬芳夹带着红果香得到释放。一入口就感受到酒的结构,直至余韵,抒写出圆润和已然丝滑的特征。一款陈年型美酒,拥有迷人的稠密感。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠80%,梅洛20%

产量: 26 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. 总酸度: 3.42 g/l

