

瓏岱酒庄

DOMAINE DE LONG DAI

小木蘭桃红葡萄酒 2022

■ 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

2022年是一个充满挑战的年份, 两个鲜明的特点充分证实了这一年的挑战性: 春季的炎热和晚发的台风。2022年的生长季开始于一个炎热而又干旱的春季, 过去五个年份的最高气温就出现在这个春天。为了保证葡萄藤的良好生长并保证花期顺利, 在春季炎热干旱的条件下, 葡萄园团队付出了许多努力来进行葡萄园的灌溉。葡萄园在花期后段迎来一段时期的降水, 重要的是台风梅花到达于生长季的后期, 并在三天时间内为我们带来了300毫米的降水。这些棘手的天气条件为技术团队带来了较大的疾病压力, 继而影响到了葡萄产量与不同地块的筛选。为了达到一个最佳成熟度的平衡, 团队对每块梯田都进行了详尽的区域划分。葡萄的采收始于九月九日并于十月一日结束。

■ 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, 温度控制在16-18摄氏度。这种方法做出的桃红葡萄酒颜色更为淡雅, 并兼具结构感和力量感, 完整的保存了葡萄的新鲜度。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈桃粉色, 光泽鲜亮。闻香时, 甜瓜的香气先声夺人, 随后是热带水果的芳香, 例如芒果等。待香气完全打开, 白花香慢慢铺展开来。口中的触感则新鲜而有深度, 有如水蜜桃般的柔滑香甜, 并不失精致的结构感以及悠长的回味。



技术信息

葡萄: 赤霞珠 60%, 品丽珠 30%, 马瑟兰 10%

酒精度: 13.5 % vol.

ph值: 3.46

总酸度: 3.23 g/l