

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

凯萨天堂古堡 红葡萄酒 2016

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Bordeaux, 波尔多, 法国

■ 年份总结

70%梅洛、30%卡本妮苏维翁

波尔多的2016，无论是从质量还是从产量来看，都是一个极为吸睛的年份，不禁让人联想到那个神话般的1990！然而，对葡萄农而言，这却是艰难的一年：生长季初期雨水非常充沛（前半年的降水量达800毫米），然后是从7月1日持续至9月13日的极度干旱，最后是几场局部雷雨天气还有宜人的秋老虎，最终让葡萄达到一种完美的成熟度。红葡萄酒丰美、可口、果香浓郁，蕴含的单宁拥有极少见的成熟度，颜色极其深浓。

采收：9月23日至10月18日

■ 酿造工艺

产量：50百升/公顷

酿制：传统方式，淋汁和浸提时间根据各个酒罐的情况而有所调整，主要视葡萄品种及单宁的成熟度而定。

酒精发酵：在不锈钢酒罐中，带温度调控。

浸提时长：10至15天

苹果酸乳酸发酵：不锈钢酒罐

陈酿：50%的葡萄酒过橡木桶

首批罐瓶：2017年7月

酒精度：13°

■ 品酒笔记

酒裙：深邃的紫色。

香气：低调、优雅，黑果与辛料的香气融为一体。

口感：饱满，结构稳实，单宁强劲却融化于口，酸度挺实，余韵中释放出迷人的烘烤香



技术信息

葡萄：梅洛 70%，赤霞珠 30%

产量：50 hL/ha

酒精度：13% vol.

pH值：3.13

总酸度：3.40 g/l