

雾禾山谷赤霞珠-西拉红葡萄酒 2023

■ 葡萄园特征

葡萄园: 奥克地区, 法国

庄园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

制制厂目上四中位直较低,也较为平坦的地区,更为床厚的工壤和下层的砂质物工为波尔多的经典葡萄品种——赤霞珠和西拉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

2023年的春天与 2022年非常相似,四月时特别炎热,而且冬季至春季的降雨量很少。葡萄藤很早就开始生长,到五月中旬,已经显示出因为缺水而影响植物生长的迹象。8月初,葡萄园正值转色中期,缺水情况加剧。8月下半月天气炽热,但15毫米的降雨量使得收成于8月25日开始。9月中旬又降了50毫米的雨量,缓和了成熟过程的最后期,让葡萄藤在经历了艰难的一年后有机会喘息,收成工作进展顺利

■ 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

迷人的红色,带着一点紫色光泽。

香气细腻,散发出黑莓和莫雷洛樱桃等黑色和红色水果的芳香。西拉为馥郁的香气增添了一丝胡椒辛香。

口感鲜明直接,并以灌木丛的清新香气延续,是赤霞珠和西拉特有香气的细致融合

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 60%, 西拉 40%

ph值:3,7 总酸度:3,25 g/l

