

利诗珍宝 2013



葡萄园: 苏玳AOC, 波尔多, 法国

■ 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。

采收期让我们的技术人员吓出一身冷汗:充斥着雨水、阳光,成熟要经历漫长时间才能获得,葡萄孢菌在九月底取得"爆炸性"发展,让管理经历重重困难。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。最后几轮采摘一直持续到十月底,葡萄孢菌状态喜人。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿:橡木桶内培养18个月

■ 品酒笔记

鼻子首先嗅到苏维翁的香气,之后,清爽感和热带芬芳成为主力。 入口感觉非常直率、爽利,又不乏柔顺,略带香料味的蜜香逐渐展开并一直延续到 余韵,一丝酸爽感贯穿始终。

在酒龄尚短时,可作开胃酒冰镇后享用!

技术信息

葡萄品种:赛美蓉87%,长相思8%,密思卡黛乐5%

产量: 8.65 hL/ha 酒精度: 13.5 % vol. 总酸度: 3.95 g/l 残糖: 113 g/l

