

雾禾山谷珍藏红葡萄酒 2021

■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Languedoc, Languedoc-Roussillon, 法国葡萄园栖息干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: 雾禾山谷珍藏酿自种植于较深土壤上的葡萄树,这类土壤可以让葡萄树少承受一些缺水的压力。酿出的葡萄酒,相对而言,果香会更为浓郁,而且会展现出更为易饮的风格。传统的科比埃尔调配作品是以西拉为主,混有佳利酿、穆尔韦德和歌海娜,而更偏凉性的风土则会为葡萄酒赋予杰出的平衡感与细腻度。

■ 年份总结

2021年冬季的特征是比此前四个年份更为寒凉。葡萄树连续经历了数次霜冻,最为猛烈的一次当属4月7日到8日夜间,有些已经大步迈入生长季的田块受灾尤为明显。这是自2017年以来最为严重的一次霜冻,也是雾禾山谷受灾面积最广的一次。这年的另外一个重要天气情况就是降雨量很低,非常缺水,因此,推迟了葡萄树在霜冻后的重新生长。仅在采摘后的季末阶段土壤才得以重新补充水分。这些极端的天气现象给葡萄树的生长和发展,还有葡萄果实的成熟进程均造成延迟。采收最终始于9月13日,比2020年晚了两周时间。

■ 酿造工艺

雾禾山谷珍藏红葡萄酒根据传统方式酿造而得。酒精发酵在配有温控设施的不锈钢和水泥质酒罐中展开。一部分的佳利酿使用二氧化碳浸渍法发酵,为葡萄酒带来独有的气息。

在发酵过程中,团队会定期淋皮,从而保证以轻柔的方式将单宁和酚类化合物逐步提取出来。发酵结束后,葡萄酒会静置休息几日。总浸渍期长达 15-20 天,其中的 20% 在桶中陈酿 10 个月。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈现迷人的石榴色,并闪耀着些许紫色。 闻香时香气丰富诱人。

入口后首先呈现黑色水果、黑莓和蓝莓的香味,随之而来的是以夏日风味为主的地中海灌木丛香,并带着细微的烤面包和香草味。 余韵中弥漫着紫罗兰和甘草的精致香气。

技术信息

葡萄品种: 西拉 43%, 佳利酿 31%, Grenache 17%, 穆尔韦德 9%

ph值: 3,39 总酸度: 3,53 g/l

