



瓏岱干红葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

称谓: 丘山山谷, Shandong, 中国

瓏岱酒庄位于中国华北山东省丘山山谷腹地, 距离黄海仅20公里, 因而气候具有海洋性气候特征。该地区倚重农业, 华北温和的气候条件和花岗岩土壤非常适合栽培葡萄果实。

风土: 遵循当地的农耕传统, 34公顷的葡萄园分布于420块梯田上。这一做法虽然能够有效地维系地貌, 维持地质结构, 但亦需投入更多的人力和物力, 甚至需要改良机器以适应当地的农耕作业。为了使葡萄得到非常精确细致的栽培, 一切需从头开始规划。在瓏岱酒庄, 我们采用抹芽和疏果等技术手段, 控制产量, 使得葡萄可以获得理想的多酚类物质成熟度。

该地区冬季干燥寒冷, 但寒冷程度不及中国其他酿酒葡萄产区。通常而言, 在葡藤老藤下部作垄可以降低葡萄藤受冻害的风险。夏季炎热, 在7-8月一个为期很短的雨季之后, 便是持续两个月的干燥天气, 此时正值葡萄成熟的关键阶段。梯田系统使葡萄成熟的时间略有差别, 所以每级梯田均需要分多次采摘, 以确保所有葡萄的成熟度都达到理想状态。

■ 年份总结

对山东省而言, 2019可谓是一个平均气温高, 光照十分充足的年份, 葡萄酒极其香醇。因山东冬季干燥, 所以, 葡萄生长季伊始之时, 土壤中的可利用水的储量很低。不过, 4、5两月的一些雨水充分促进叶幕发育。6月花期期间, 阳光四射, 促进葡萄坐果顺利。因此, 每棵葡萄树都承载了合适数量的葡萄串。夏日极为干燥的日子需要葡萄园种植团队做出多方努力, 为葡萄树补充水分, 以确保其正常成熟。转色期提早到来, 先是于7月底始于梅洛, 之后在8月第一周结束于赤霞珠。在我们推出2017这首个年份后, 即开始采收。整个采收过程节奏颇快, 这就意味着葡萄果实是在一段紧凑的时间段中一下子达到了成熟。团队根据技术和物候参数, 仔细进行田块内甄选, 追踪葡萄的成熟进程, 从而在达到最佳成熟度时完成采收。9月29日, 西拉成为首个被采摘的品种, 最后在10月18日以赤霞珠收尾。

■ 酿造工艺

2019年份的瓏岱干红葡萄酒选用拉菲罗斯柴尔德集团的标志性葡萄品种赤霞珠和品丽珠, 采用传统的葡萄酒酿造工艺混酿而成。酿造过程中, 通过控制淋皮的时间和力度来轻柔地萃取单宁, 力求达到单宁结构、酒体饱满度和余味长度的平衡。鉴于葡萄自身理想的成熟度, 浸渍时间被控制在20-24天。为了协调浓郁度和新鲜感, 我们加入了起源于法国南部朗格多克的葡萄品种马瑟兰, 酿造方式更为柔和, 保证了萃取时香气和多酚类物质得以缓慢释放, 马瑟兰的加入也提高了波尔多混酿的复杂性和平衡感。随着苹果酸乳酸发酵的结束, 最优质的酒款被筛选出来进行为期18个月的橡木桶陈酿, 并根据葡萄酒的状况调整新桶, 1年旧桶和2年旧桶的使用比例, 这是让最后的混酿酒款酒体更扎实, 香气更馥郁的关键。

■ 品酒笔记

这款葡萄酒始于一股由黑樱桃、覆盆子和李子构成的甜美芳香, 然后是胡椒香料和雪松的香气。中度酒体, 入口浓醇, 平衡的结构感, 以及颗粒细腻而优雅的单宁随之显现出来。最后以一抹黑巧克力的淡淡香气甜美收尾。





瓏岱干红葡萄酒 2019



技术信息

葡萄: 赤霞珠 85%, 品丽珠 9%, 马瑟兰 6%

产量: 30 hL/ha

酒精度: 14.5 % vol.

ph值: 3.75

总酸度: 3.16 g/l