

# 凯萨天堂古堡珍酿红葡萄酒 2020

## ■ 葡萄园特征

葡萄园:波尔多AOC,波尔多,法国

两海间地区被波尔多东南方的两大河流——多尔多涅河和加龙河夹在中间,而两海间的葡萄园就坐落在这片地区的坡地之上。

风土: 凯萨天堂古堡坐落于圣佛瓦拉郎格那连绵起伏的丘地之间,占据着两海间的核心位置,出品的梅洛风格优雅。而梅洛与石灰质粘土和含丰富化石的石灰岩土壤搭配正相宜,和出自砂砾斜坡且朝向良好的卡本妮苏维翁调配在一起。

## ■ 年份总结

特别温和的冬季有助于让土壤快速升温,促进葡萄提早发芽,就如2019年一样,比平均日期早了近10天。4月大雨过后,有些土壤汲满了水分,出现不少根部窒息和生长放缓的情况。虽然6月的气温颇为清凉,但葡萄树提早生长的日程被保留了下来。无雨的夏日不仅导致果实的个头偏小,自7月起,还造成了严重的缺水压力。转色期过程缓慢又均匀。夏日的高温与干旱让葡萄园丢掉了一些早熟的特征。葡萄在成熟期得享最佳的天气条件(高温、日照时间长、夜晚比7月凉爽一些)。这样理想的天气状况一直持续到了9月20日,让我们从容不迫地采收梅洛、品丽珠和赤霞珠,直至10月为止。

#### ■ 酿造丁艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得,使用不锈钢发酵罐,带温度调控。酒精发酵结束后,开启10到15天的浸渍期,温度被控制在28°C,从而以一种轻柔的方式将颜色和单宁提取出来。淋汁和浸提时间根据各个酒罐的情况而有所调整。60%的葡萄酒过橡木桶,从而在优雅与果香之间获得出色的平衡度。

### ■ 品酒笔记

美丽的深紫色酒裙。

香气浓郁、繁复,香料的香调和成熟的果香融为一体,还夹带着低调的木香。 口感饱满、丰腴、平衡,这款葡萄酒展露出一股清新又芳香的余韵。

## 技术信息

葡萄品种:梅洛70%,赤霞珠30%

产量: 45 hL/ha 酒精度: 13 % vol. ph值: 3.52 总酸度: 3.26 g/l

