

凯萨天堂古堡珍酿红葡萄酒 2019

■ 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

2019年的年份是一个充满对比的年份,以巨大的异质性为特征。春季天气凉爽,夏季炎热,全年干燥。这种气候防止了疾病的发生。6月的寒冷多雨天气扰乱了开花期,导致coulure和millerandage的发生。水分压力因地区而异,因风土而异,然后阻碍了葡萄的成熟。这导致果实变小,产量相对较低。幸运的是,从9月22日开始恢复的雨水促进了成熟,使红葡萄品种能够充分发挥其潜力。

■ 酿造工艺

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

呈浓郁的石榴红色。

鼻中的香气融合了迷人的成熟果香,由黑色浆果的芬芳为主导,如桑葚和樱桃香,还带着极为低调的焦香。葡萄酒口感饱满、柔和又清脆,单宁结构丝滑,余韵十分精致。

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

