



瓏岱干红葡萄酒 2021

■ 葡萄园特征

称谓: 丘山山谷, Shandong, 中国

中国丘山山谷, 瓏岱酒庄位于中国北方的山东省, 坐落在丘山山谷的核心产区。该产区气候受到20公里外黄海的影响, 较为温和。该地区倚重农业, 得益于温和的冬季以及花岗岩土壤, 使其成为葡萄种植业发展的理想场所。

风土: 在尊重当地传统农业生产模式的基础上, 瓏岱酒庄的38公顷葡萄园分布在547块梯田之上。这种种植模式最大程度上尊重了当地的地型地貌和土壤结构, 但是需要付出大量的人工作业并配备合适的农业机械。所有的工作都被精心的组织, 以适应高精密度的葡萄栽培。抹芽以及疏果等工作自然的降低了产量, 使葡萄多酚类物质可以充分成熟。山东的冬季寒冷干燥, 但相较中国北方其他省份并没有寒冬。葡萄冬季埋脚一般来说足以保护葡萄藤免受冻害。夏季炎热, 往往在七八月份包含一个短暂的雨季, 继而会有两个月的干爽天气在葡萄成熟的关键时期。由于梯田的种植模式, 葡萄的成熟期并不均一, 每块地都会分数次采收以确保所采摘的葡萄达到最佳成熟度。

■ 年份总结

2021年是一个相对凉爽的年份, 与上个年份气候条件相近。生产季始于凉爽多雨的春季, 因此葡萄的生长相对缓慢, 并带来了早期的病害压力。但是六月初的无雨天气保证了葡萄开花期的顺利发育, 伴随着七月份气温升高, 葡萄长势恢复平衡, 健康状况良好, 也弥补了物候期的延迟。尽管如此, 八月份其中二十八天仅有二十九毫米降水给我们带来了水势胁迫。这个生长季最终以漫长而推迟到来的季风作为标志。九月和十月的几次降水让团队相对提前开始收获, 以限制损失的风险并最大程度上保证葡萄品质。每个品种地块内分区采收是一项十分严谨的工作, 必须确认葡萄达到成熟度及平衡。2021年的采摘工作从九月十四日开始, 十月三日结束。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒的酿造遵循了波尔多的传统酿造方法, 尤其是对于标志性的红葡萄品种, 比如赤霞珠, 品丽珠等。酒精发酵在不锈钢发酵罐中进行, 每个发酵罐都拥有独一无二的发酵工艺流程, 以适应其罐中不同的葡萄, 而精准的酿造工艺管理则让丹宁和颜色的萃取层层深入, 总时长介于20-26天之间。为了平衡浓郁度和新鲜感, 我们将马瑟兰葡萄品种的浸皮萃取时间稍稍缩短。当苹果酸乳酸发酵结束, 最优质的葡萄酒款被挑选出后, 技术团队进行瓏岱葡萄酒的混酿并入桶, 展开18个月的橡木桶陈酿, 橡木桶来自罗斯柴尔德集团的波尔多制桶厂。

■ 品酒笔记

酒液在杯中呈现出深紫罗兰色。闻香时, 花果香萦绕鼻尖久久不散, 清雅的牡丹与覆盆子、蔓越莓交织在一起, 淡淡的可可香恰到好处。口中酒体丰盈, 富有层次, 干净鲜美。平衡丝滑的丹宁, 鲜活的口感, 以及悠长的余味, 让人意犹未尽。



技术信息

葡萄: 赤霞珠 50%, 马瑟兰 31%, 品丽珠 19%
酒精度: 13.5 % vol.
pH值: 3.68
总酸度: 3.53 g/l