

利诗珍宝 2011



葡萄园: 苏玳AOC, 波尔多, 法国

■ 年份总结

该年葡萄生长季的早期较难管理,从1月到3月的降水相对较低,而且4月份时雨水极 少。晨雨,加上低湿度和高温非常适宜葡萄粉孢菌(真菌病)的生长,要求我们的 技术人员要随时保持高度警惕。

8、9月份异常潮湿,适宜葡萄孢菌的生长,之后的秋老虎让我们可以等待最佳时刻 来进行收获,采收期也较为铺开(7轮),直至11月2日结束。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿:橡木桶内培养18个月

■ 品酒笔记

鼻中散发着花香,刺槐、新鲜梨香,之后为杏蜜饯。 从入口起就非常圆润,之后变得较为紧密,展现出了更浓的矿香味,余味悠长,有 着果味。

技术信息 葡萄品种: 赛美蓉 84%, 长相思 12%, 密思卡黛乐 4%

产量:9 hL/ha 酒精度:14% vol. 总酸度: 3.75 g/l 残糖: 138 g/l

