

小木蘭桃紅葡萄酒 2023

■ 葡萄園特征

称谓: 丘山山谷, Shandong, 中国

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

2023年春季萌芽期相对凉爽且干旱。其后, 开花期间的降雨促使叶幕逐步生长以及花絮发育。直到七月底, 天气状况保持稳定, 阳光明媚。八月初, 葡萄园遭到杜苏芮台风影响, 降雨达到了146毫米, 增加了真菌病害压力。随后, 较高的气温和少降雨量使得葡萄快速成熟。同时, 团队在整个葡萄园展开精密的成熟度分区工作以准备采收。采收工作在8月31日始于种植梅洛葡萄的地块, 并在9月26日结束于赤霞珠的采收。

■ 酿造工艺

这款桃红葡萄酒采用放血法酿制而成。首先, 新鲜的葡萄经过除梗和破碎后流入发酵罐中, 此时皮汁接触, 浸渍开始, 在历时几个小时的短暂浸皮工艺后进行皮汁分离, 将葡萄汁以重力方式流至发酵罐的下层。随后经过澄清, 葡萄汁颜色纯净透亮。酒精发酵期间温度控制在16-18摄氏度, 发酵时间为21天。这种方法做出的桃红葡萄酒颜色更为淡雅, 并兼具结构感和力量感, 完整的保存了新鲜的香气。

■ 品酒笔记

酒色清亮, 淡雅。白花的香气率先弥漫鼻腔, 随后梨子和柠檬的果香介入并占据主导。口感清爽而富有活力, 酸度活泼且突出, 并带有悠长的回味。百香果和龙眼的香气在开瓶时尤为突出。品丽珠赋予的结构伴随美乐的持久香气, 达到了一个微妙的平衡。



技术信息

葡萄: 品丽珠 85%, 梅洛 15%
酒精度: 13% vol.
pH值: 3.34
总酸度: 2.99 g/l