



瓏岱干红葡萄酒 2020

■ 葡萄园特征

称谓: 丘山山谷, Shandong, 中国

瓏岱酒庄位于中国华北山东省丘山山谷腹地, 距离黄海仅20公里, 因而气候具有海洋性气候特征。该地区倚重农业, 华北温和的气候条件和花岗岩土壤非常适合栽培葡萄果实。

风土: 遵循当地的农耕传统, 34公顷的葡萄园分布于420块梯田上。这一做法虽然能够有效地维系地貌, 维持地质结构, 但亦需投入更多的人力和物力, 甚至需要改良机器以适应当地的农耕作业。为了使葡萄得到非常精确细致的栽培, 一切需从头开始规划。在瓏岱酒庄, 我们采用抹芽和疏果等技术手段, 控制产量, 使得葡萄可以获得理想的多酚类物质成熟度。

该地区冬季干燥寒冷, 但寒冷程度不及中国其他酿酒葡萄产区。通常而言, 在葡藤老藤下部作垄可以降低葡萄藤受冻害的风险。夏季炎热, 在7-8月一个为期很短的雨季之后, 便是持续两个月的干燥天气, 此时正值葡萄成熟的关键阶段。梯田系统使葡萄成熟的时间略有差别, 所以每级梯田均需要分多次采摘, 以确保所有葡萄的成熟度都达到理想状态。

■ 年份总结

2020年是一个凉爽的年份, 特点是年初相对多雨。这些春季的降水保证了土壤中水分的储备, 在一个十分干旱的年份之后有利于葡萄藤恢复状态。但是, 降水也给技术团队带来了病害的压力, 影响到当年产量。在葡萄成熟期阶段, 从九月份开始, 我们收获了一个十分美好的采收季, 使葡萄慢慢得到了最佳成熟度。根据每块梯田的平衡性以及成熟度十分细致的在梯田内分区给我们带来了一个相对较长的采收过程。为了保证在最佳时期采收葡萄, 我们的采收在不同地块中进行了五次。采收从九月三日持续至十月二十八日, 有效采摘天数25日。

■ 酿造工艺

2020年份的瓏岱干红葡萄酒选用了波尔多标志性的葡萄品种赤霞珠和品丽珠, 运用传统方法酿造而成。葡萄在精准控温的不锈钢发酵罐中快速启动发酵, 总浸渍时间为15-20天, 根据不同品种和批次的葡萄选用不同的淋皮工艺, 层层深入的把单宁萃取出来。为了协调浓郁度和新鲜感, 我们加入了另一个葡萄品种马瑟兰, 酿造方式更为柔和, 保证了萃取时香气和多酚类物质得以缓慢释放。

随着苹果酸乳酸发酵的结束, 最优质的酒款被筛选出来进行混酿, 随后进入为期18个月的橡木桶陈酿阶段, 所用的橡木桶则是来自于罗斯柴尔德集团旗下的橡木桶厂。

■ 品酒笔记

葡萄酒的香气是融合了黑色水果如黑醋栗和甘草等香料香气的复合体。入口口感丰富, 酒体紧实而平衡, 单宁结构精致。收尾处显现出烘烤香气, 并带来舒适圆润的口感特征。



技术信息

葡萄: 赤霞珠 56%, 品丽珠 24%, 马瑟兰 20%

产量: 35 hL/ha

酒精度: 13.5 % vol.

ph值: 3.68

总酸度: 3.45 g/l