



## 瓏岱干红葡萄酒 2017

### ■ 葡萄园特征

称谓: 丘山山谷, Shandong, 中国

瓏岱酒庄坐落于中国山东省丘山山谷的腹地。黄海距葡萄园仅20公里远,对当地气候起到调节作用。这片地区高度倚重农业,略显温和的冬季,加之花岗岩质土壤,为栽培葡萄作物提供了合宜的条件。

风土: 葡萄园面积30公顷,分布于360块梯田上,这与当地传统农业种植方式毫无二致。这一做法虽然能够有效地维系地貌,保护土壤结构,但亦需投入更多的人力和物力,甚至需要改良机器。在这里,一切均以实现高精度葡萄栽培为目标。抹芽和绿色收获可以天然地降低产量,从而确保葡萄达到苯酚成熟。

这里的冬季虽然干燥、寒冷,但与其他地区相比又略微温和一些。一般而言,给葡萄藤靠下的部位培土,即足以保证其免遭霜冻的洗礼。

夏季温暖,7、8两月有一个短暂的雨季,此后,即在葡萄成熟的关键时期,会享受两个月的干燥天气。葡萄园的梯田系统会让葡萄的成熟时间略有差异,因此,每块梯田都会经历多轮采摘,以保证收获的每串葡萄都恰好达到最佳的成熟状态。

### ■ 年份总结

这一年份最为特殊的气候事件当属季初时相对干燥的天气。这一提早到来的缺水状况让此后——特别是生长周期的第二阶段,传统上的雨季期间——有可能出现的长势过猛的现象得到了有效地控制。8月3日,葡萄园遭遇了强降雨(数小时内的降水量达150毫米);8月5日,葡萄园的西侧遭遇了冰雹。这两次虽然动静颇为吓人,但除了在一些较陡的区域冲刷出几条水沟之外,并未给葡萄园带来什么直接的危害。整个成熟期的天气状况极好,而且,昼夜温差在今年更为显著,这不仅有利于葡萄达到苯酚成熟,而且还得以让葡萄保持最佳的健康状态。

今年,各个田块经历了多至三轮的采摘,以确保总能在最恰当的时刻剪下每串葡萄。季初时的缺水状态严重影响了产量,单产低至每公顷20百升左右。

而采收时间则因对田块做出的极为精细的分区而被拉得更长。收获始于9月8日,结束于10月25日,其中有10天为实际采摘日。

### ■ 酿造工艺

葡萄酒采用波尔多传统工艺酿造而得。采摘后立即开始酒精发酵,以柔和的手法进行淋皮,从而轻柔地提取出单宁。总浸渍时长为18到20天。

苹果酸-乳酸发酵结束后,为葡萄酒进行调配,之后,进入橡木桶陈酿。大多数的橡木桶均来自于波亚克的集团制桶厂。

在酒庄灌瓶。

### ■ 品酒笔记

葡萄酒的香气以黑莓、蓝莓等黑色果香为主,马瑟兰这一品种带来了幽幽的香料和紫罗兰的气息。入口清新、活泼,随后在口中表现出丰腴饱满的特质。得益于在法国橡木桶中长达18个月的陈酿,单宁优雅宜人。



#### 技术信息

葡萄: 赤霞珠 50%, 马瑟兰 25%, 品丽珠 25%

产量: 20 hL/ha

酒精度: 13.5 % vol.

ph值: 3.66

总酸度: 3.40 g/l