

乐王吉徽纹红葡萄酒 2013



葡萄园: AOC Pomerol, 波尔多, 法国

■ 年份总结

2013的天气状况很复杂,给葡萄农和酒窖工作人员增加了许多工作!年初天气湿冷,令花期进展不顺,落花、落果多发,产量因此损失不小。然后夏季来临,温度攀至极高(超过43°c),这种情况必然导致的狂风暴雨也随之到来,所幸并未给我们的葡萄园造成不良影响。葡萄快速成熟,浓度也有所提升。自9月第一周的末端开始,高温和暴风雨轮番上演的反差天气再次登场。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿:在使用过两年的木桶中陈酿15个月

■ 品酒笔记

色深,近乎黑色,泛着紫光。酒中散发出红色水果(红醋栗)和摩卡的香气。入口感觉清爽,单宁结构平衡且浓密。因单宁成熟,口感柔和、油滑。余韵圆润,这款美酒蕴含了气势恢宏的单宁。

技术信息

葡萄品种:梅洛92%,品丽珠8%

产量: 26 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. 总酸度: 3.6 g/l

