



## 琥岳干红葡萄酒 2018

### ■ 葡萄园特征

称谓：丘山山谷, Shandong, 中国

琥岳酒庄位于中国山东省丘山山谷的腹地。距酒庄20公里远的黄海调节了这里的气候状况。这片地区高度倚重农业，温和的冬季和花岗岩质土壤无一不让这里成为葡萄栽培的理想之地。

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，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。园内的一切安排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，从而有助于葡萄达到完美的多酚成熟度。这里的冬季虽然又干又冷，但与中国其他很多地区相比又没有那种酷寒。一般而言，给葡萄藤的根部培土，即足以保证其免遭霜冻的洗礼。夏季高温，7、8两月间会有一个短暂的雨季，此后，即在葡萄成熟的关键时期，会享受两个月的干燥天气。葡萄园的梯田模式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

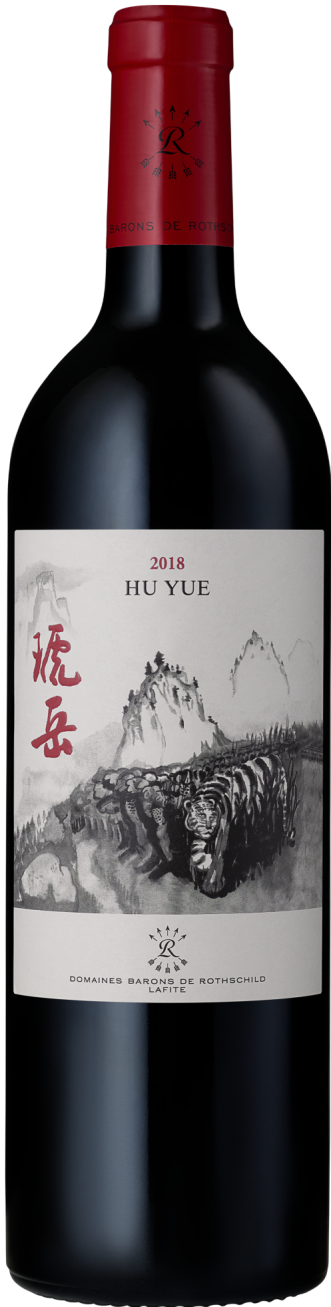
这年很可能会因葡萄的优异成熟度及葡萄酒中的出色平衡度而成为山东省的一个代表年份。这年春季，雨水和晴天交替往复，有利于葡萄树的生长。6月1日至4日间，花期的条件对坐果有积极促进作用，所有葡萄品种都挂上了数量颇丰的葡萄串。8月干旱极为严重，因此度过一段进程统一又优质的转色期，为葡萄的最后冲刺做好了准备。随后，采收工作于晴朗宜人的季末展开，酒庄获得了品质杰出的葡萄。每年都会根据各块梯田的成熟度细致地为田块划分出区域，从而为每类风土选择出最佳的采摘日。我们最终于9月12日开始收获第一批梅洛，后以赤霞珠收尾，从10月5日收至13日。

### ■ 酿造工艺

葡萄酒由酿造波尔多标志性葡萄品种（如赤霞珠、品丽珠和梅洛）的传统工艺打造而得。精心控制的淋皮工序让每个酒罐在谦和地手法中完成萃取，从而在圆润、细腻和悠长之间获得一种和谐的平衡度。至于更具南方特质的葡萄品种，如马瑟兰和西拉，在萃取时手法更为柔和，从而促进芳香物质和酚类化合物的缓慢扩散。这两个品种为最终的调配成品赋予了繁复及深邃。苹果酸-乳酸发酵结束后，酒庄团队会品尝每个酒罐里的葡萄酒，进而调配出琥岳。随后，葡萄酒会在波亚克集团制桶厂出品的橡木桶中进行长达12个月的熟成。不同比例的新桶的适用对升华最终的调配成果，诠释出葡萄酒的繁复度和细腻感而言至关重要。

### ■ 品酒笔记

琥岳释放出浓郁的黑果香，如黑莓和黑醋栗，酒庄佳酿典型的香料感紧随其后，不禁令人联想到黑胡椒的芳香，为葡萄酒赋予一种醇厚又力道十足的香气特征。入口清爽，随后让位于圆润感，强而有力。颗粒细腻的单宁支撑起绵长的口感，如甘草和白胡椒一般的甜香料为口中锦上添花。略接触空气后，我们还可以感受到淡淡的烘烤香，成为这款葡萄酒平衡度的完美补充。





## 瓏岳干红葡萄酒 2018

### 技术信息

葡萄：赤霞珠 65%，品丽珠 13%，西拉 13%，马瑟兰 5%，梅洛 4%  
产量：35 hL/ha  
酒精度：13.5 % vol.  
pH值：3.66  
总酸度：3.35 g/l

