



## XIAO MU LAN 2021

### ■ 葡萄园特征

称谓: 丘山山谷, Shandong, 中国

瓏岱酒庄位于中国华北地区的山东省, 坐落在丘山山谷的核心产区。气候受到20公里外黄海的影响, 较为温和。该区倚重农业, 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地区。

风土: 在尊重当地传统农业生产模式的基础上, 瓏岱酒庄的34公顷葡萄园分布在420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, 继而在葡萄成熟的关键时期会有两个月的干爽天气。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

2021年是一个相对凉爽的年份, 与上个年份气候条件相近。生产季始于凉爽多雨的春季, 因此葡萄的生长相对缓慢, 并带来了早期的病害压力。但是六月初的无雨天气保证了葡萄开花期的顺利发育, 伴随着七月份气温升高, 葡萄长势恢复平衡, 健康状况良好, 也弥补了物候期的延迟。尽管如此, 八月份其中二十八天仅有二十九毫米降水给我们带来了水势胁迫。这个生长季最终以漫长而推迟到来的季风作为标志。九月和十月的几次降水让团队相对提前开始收获, 以限制损失的风险并最大程度上保证葡萄品质。每个品种地块内分区采收是一项十分严谨的工作, 必须确认葡萄达到成熟度及平衡。2021年的采摘工作从九月十四日开始, 十月三日结束。

### ■ 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导入发酵罐中, 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, 从发酵罐的下阀放出葡萄汁, 这就是桃红葡萄酒的发酵原料。随后经过澄清, 酒精发酵启动, 温度控制在16-18摄氏度。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, 完整的保存了葡萄的新鲜度。

### ■ 品酒笔记

葡萄酒的色泽宛如浅粉色的三文鱼, 清澈又明亮。香气集中果香明显, 混合着甜瓜、白桃、香梨, 以及热带水果的浓郁果香。入口柔和而清爽, 余味悠长并带有回甘。



#### 技术信息

葡萄: 赤霞珠 60%, 品丽珠 30%, 马瑟兰 10%  
酒精度: 13.5 % vol.  
pH值: 3.30  
总酸度: 3.25 g/l