



利诗珍宝贵腐甜白葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

称谓: 苏玳AOC, 波尔多, 法国

苏玳产区的葡萄园坐落于加龙河左岸, 在波尔多以南50公里处。西隆河带来的天然湿度为灰葡萄孢菌(又名贵腐菌)的发展提供了理想且必要的条件。

风土: 利诗古堡的葡萄园连绵于苏玳和法歌村的交界处。利诗古堡是苏玳与巴萨克产区面积最大的酒庄之一, 葡萄园占地85公顷, 拥有混合着粘砂质土壤的砾质风土。

■ 年份总结

又是一个与众不同的年份。我们本以为这年已经回归正常, 年初颇为凉爽, 葡萄树的生长期也比前几年晚了两周。除了降水量较低以外, 这年的开局还是挺好的。

4月初凌晨发生的霜冻给我们早熟的田块带来了影响。幸而, 对霜冻最敏感的地区尚未萌芽(晚剪枝)。余下时间的天气状况就相当单一了: 极少的降水和四射的艳阳, 一直保持到了采摘季。葡萄树仅用了丁点时间就将此前的延迟弥补了回来。在葡萄树病虫害的管理方面, 今年颇为闲适。团队在大部分的夏日时光中不停地为年轻葡萄藤浇水, 以减少损失。干白葡萄的采摘季伊始得非常早(8月17日), 甜白的采收则要等到能够激发贵腐菌滋生的湿度才可开始。酒庄的第一轮挑拣旨在挽救由阳光造成的伤害。随后, 在几段雨水的扶持下, 贵腐菌终于开始驻扎, 然后是一路高歌前行。几乎没有任何浪费, 伴着一天高过一天的气温, 即便是质量稍逊的田块上的葡萄最终也得以进入酒窖。

■ 酿造工艺

葡萄在被送至酒窖后会马上经历压榨。澄清后, 会将葡萄汁导入全新橡木桶以待发酵。每个田块的压榨和发酵工作都是分开进行的。

完成发酵后, 葡萄酒带酒泥保存, 定期搅桶, 直至12月中旬。经过一段休息期后, 将葡萄酒换桶、调配, 之后再送回橡木桶中, 完成约12个月的陈酿。



技术信息

葡萄品种: 赛美蓉 58%, 白苏维翁 25%, 密思卡黛乐 17%

酒精度: 13.5 % vol.

ph值: 3.87

总酸度: 3.4 g/l