



瓏岱干红葡萄酒 2018

■ 葡萄园特征

葡萄园：丘山山谷, 山东省, 中国

瓏岱酒庄位于中国东北部山东省丘山山谷腹地，距离黄海仅20公里，因而气候具有海洋性气候特征。该地区倚重农业，华北温和的冬季和花岗岩土壤非常适合栽培葡萄果实。

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，甚至需要改良机器以适应当地的农耕作业。为了使葡萄得到非常精确细致的栽培，一切需要从头开始规划。在瓏岱酒庄，我们采用抹芽和疏果等技术手段，控制产量，使得葡萄可以获得理想的多酚类物质成熟度。该地区冬季干燥寒冷，但寒冷程度不及中国其他酿酒葡萄产区。通常而言，在葡藤的下茎部作垄可以降低葡萄藤受冻害的风险。夏季炎热，在7-8月一个为期很短的雨季之后，便是持续两个月的干燥天气，此时正值葡萄成熟的关键阶段。梯田系统使葡萄成熟的时间略有差别，所以每级梯田均需要分多次采摘，以确保所有葡萄的成熟度都达到理想状态。

■ 年份总结

2018年可能会成为山东省非常具有代表性的年份，葡萄达到非常好的成熟度，酿造出的美酒具有良好的平衡性。春季有零星阵雨，亦不乏晴日阳光，非常适宜葡萄生长。6月前4天的开花条件对坐果非常有利，因此我们的各类葡萄品种都有很好的叶果比例。虽然8月经历了一段干旱时期，但在很大程度上减少了病虫害的威胁，保证了高质量的转色期，使得果实直至收获均保持健康状态。收获季选用晚采收，以使葡萄达到理想的成熟状态。根据各个梯田田块的成熟度，瓏岱酒庄中每年都要进行细致的分区采收，以保证每块梯田之上的葡萄都在适宜的日期被采收。当采收季开始，我们于9月12日首先采收梅洛，并在10月的5-13日采收了赤霞珠，结束了采收季。

■ 酿造工艺

瓏岱红葡萄酒2018年份选用拉菲罗斯柴尔德集团的标志性葡萄品种赤霞珠和品丽珠混酿，并采用传统的葡萄酒酿造工艺酿造而成。酿造过程中，通过控制淋皮的时间和力度来柔和地萃取单宁，力求葡萄酒达到单宁结构、饱满度和回味的平衡。鉴于葡萄自身的理想成熟度，我们将浸渍时间控制在20天至24天不等。初闻这款佳酿，鼻腔中充满蓝莓等黑色水果的气息，但很快被肉豆蔻和甘草的香料气息占据。随着与氧气的接触，酒液逐渐散发出山楂和紫罗兰的花香，这是来自瓏岱酒庄中马瑟兰特有的标志性香气。此款酒口感浓郁，以蓝莓和黑莓等黑色水果为主，并伴有烘烤和可可的香气。结构精致，单宁浓郁、优雅，回味悠长。

■ 品酒笔记

初闻这款佳酿，鼻腔中充满蓝莓等黑色水果的气息，但很快被肉豆蔻和甘草的香料气息占据。随着与氧气的接触，酒液逐渐散发出山楂和紫罗兰的花香，这是来自瓏岱酒庄中马瑟兰特有的标志性香气。此款酒口感浓郁，以蓝莓和黑莓等黑色水果为主，并伴有烘烤和可可的香气。结构精致，单宁浓郁、优雅，回味悠长。





瓏岱干红葡萄酒 2018



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 75%，马瑟兰 17%，品丽珠 8%
产量：35 hL/ha
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.65
总酸度：3.30 g/l