



琥岳干红葡萄酒 2019

■ 葡萄园特征

葡萄园：丘山山谷，山东省，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天气状况。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。抹芽和疏果可以降低产量，从而有助于葡萄达到完美的多酚成熟度。这里的冬季虽然寒冷干燥，但与中国其他很多地区相比较为温和。一般而言，给葡萄藤的根部培土，即足以保证其免遭霜冻的危害。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

对山东省而言，2019可谓是一个平均气温较高，光照十分充足的年份，葡萄酒极其香醇。因山东冬季干燥，所以，葡萄生长季伊始之时，可被葡萄藤利用的水量很低。不过，四五两月的一些雨水促进了葡萄叶幕的形成。六月花期期间，阳光四射，促进葡萄坐果顺利。夏日极为干燥的日子需要葡萄园种植团队做出多方努力，为葡萄树补充水分，以确保其正常成熟。转色期提早到来，先是于七月底始于梅洛，之后在八月第一周赤霞珠开始转色。在我们推出2017这首个年份后，即开始采收。整个采收过程节奏颇快，这就意味着葡萄果实是在一段紧凑的时间段中一下子达到了成熟。团队根据技术和物候参数，仔细进行田块内甄选，追踪葡萄的成熟进程，从而在达到最佳成熟度时完成采收。9月29日，西拉成为首个被采摘的品种，最后在10月18日以赤霞珠收尾。

■ 酿造工艺

对波尔多标志性葡萄品种，如赤霞珠、品丽珠而言，使用传统酿造方法。受到严格监控的淋皮工艺让每个酒罐中的葡萄都能达到理想的萃取度，从而在口感的圆润度，丹宁的细腻度和回味的长度之间获得和谐的平衡感。这年，团队小心管理提萃步骤，以避免出现因夏季干燥而形成的干涩丹宁。对于常种植于法国南部的葡萄品种，如马瑟兰和西拉，则是以更为温和的方式进行酿造，较柔和的萃取过程促进了芳香和酚类化合物的缓慢扩散。这两个葡萄品种为琥岳葡萄酒增加了更多的复杂度和深邃感。苹果酸乳酸发酵后，团队认真品鉴了每个酒罐，进而完成了琥岳的调配工作。之后，一部分葡萄酒在不锈钢酒罐中陈酿（58%），另一部分则是在拉菲罗斯柴尔德集团波尔多制桶厂出品的橡木桶中进行陈酿（42%），时长为12个月。全新橡木桶（10%）和一年桶龄橡木桶（32%）之间的搭配比例对最终混酿成果的复杂度和细腻度以及酒款整体性的提升有着至关重要的作用。

■ 品酒笔记

琥岳的典型特征是如红醋栗和樱桃一般的红果香，随之而来的还有甘草和白胡椒等香料香气，展露出一一种复杂又精致的芳香风格。入口清爽，结构平衡，口感圆润饱满。丝滑的丹宁，悠长的回味，再加上淡淡的可可香完美诠释出这款葡萄酒的和谐感。





琥岳干红葡萄酒 2019



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 57%，马瑟兰 17%，西拉 15%，品丽珠 11%

产量：35 hL/ha

酒精度：14.5 % vol.

ph值：3.72

总酸度：3.21 g/l