



Vinedo
CHADWICK



2014

年份报告

2014年的葡萄酒在骨架，深度和浓郁的果香之间达到了一个完美的平衡。拥有饱满的酒体与厚实的单宁。这个年份或许最为极致地诠释出了我们风土的纯净以及活力。可以说是至今为止，Viñedo Chadwick表现最佳的年份。

2013年是一个极为卓越的年份，优雅以及细腻是这个年份的代名词。当大自然打造了如此出色的2013年，我们无法相信大自然紧接着又带了一个如此伟大的年份。但每个季节都有自己独特的气候特色，2014年用那出色的葡萄酒带给了我们惊喜。

在这一年的生长期里，我们在九月份的中期遇到了史无前例的霜冻，这不仅影响了产量也预示着这将会是一个极为困难的春天。但到了十月份，情况开始出现明显转变，气温开始大幅度上升。这一年春天的总热量加起来要比年平均气温高8%，这对葡萄的开花以及坐果有着极大的好处。

夏天开始于温暖干燥的一月份，这保证了我们拥有一个较早而且表现稳定的转色期，这有利于果实的健康生长。但从二月份开始我们遇到了降温，这个情况一直持续到四月。这导致了这段时期的总热量要低于年平均水平（下降了3%）。但这对葡萄有好处，它保证了葡萄能有一个稳定的成熟期，让葡萄能达到完美的成熟度。它们赋予了葡萄酒完美的单宁架构与深度，以及出色浓郁的果香。

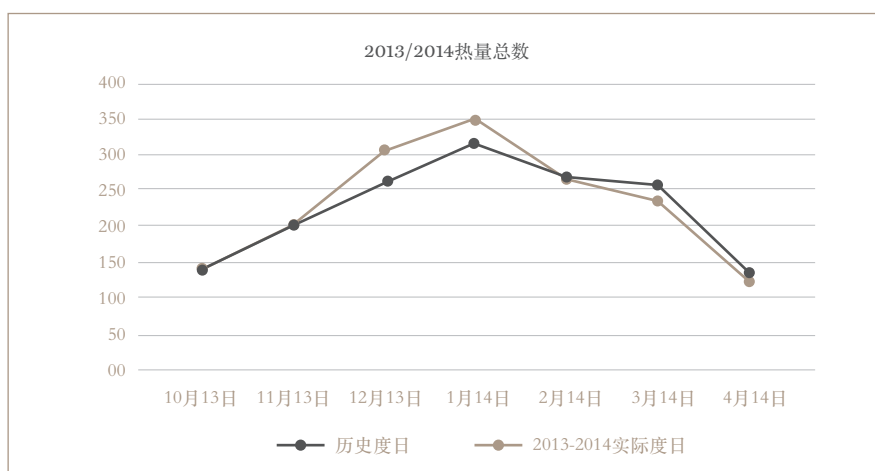


较低的产量，干燥的生长期以及我们长期以来对于优雅，活泼以及纯净风格的追求让我们决定在更早的时候进行葡萄采摘。我们在3月18日开始采摘赤霞珠，一些子片区的采摘时间相较于以往有所提前，最早的有提前15天。因此，这个年份的葡萄酒特色会是出色的酸度以及新鲜的果香。对于Viñedo Chadwick来说，2014年会是一个卓越的年份，它体现出了葡萄酒在果香的纯净与深度之间到达了一个完美平衡。

品质

在这个年份，我们能在葡萄酒里找到多样风味以及圆润的单宁，体现出了其在骨架与新鲜感上的完美平衡。在闻香上，这无疑是一款极为诱人的葡萄酒，蓝莓，黑樱桃，甘草以及一次黑巧克力香气。在味道上，这款用赤霞珠酿造的葡萄酒有着自己的特色，生动活泼，包满了口腔的质感与清新的酸度到达一个完美的平衡，十分迷人的黑色水果果香，悠长的收尾萦绕在口腔中久久不散去。其经过打磨而且富有深度的单宁保证了这款优雅的葡萄酒在时间的流逝中会越陈越香。

毫无疑问，这是提早采摘以及严谨调配（这一年只有全部产量的30%的葡萄酒被用于酿造Viñedo Chadwick）的结果。因此这个年份的产量只有480箱，每箱容量为9升。



	2013 - 2014	年平均	变化百分比
总热量度日	1,604度日	1,584度日	1%