



# Viñedo CHADWICK

---

## 1999年份

---

产区：上普恩特，迈坡谷，Viñedo Chadwick 葡萄园

调配比例：94% 赤霞珠，6%佳美娜

酒精度数：14°

PH值：3.7

总酸度：5.26克/升 (酒石酸)

残糖：1.86克/升

陈年：18个月，100%法国新橡木桶

---

## 年份笔记

---

在经历了干燥温和的冬季之后，1999年的生长季的特色是温暖的春季和夏季，随着夏转秋，则呈现出降温的趋势。与1998年的大丰收相比，今年的收成显著下降。因为可以集中精力，低产量因而促成了葡萄的高品质。由于温暖的生长季节和低产量，4月初葡萄已有足够的糖分和成熟的单宁，因此较正常情况下提前两周采收。



---

## 酿酒工艺

---

葡萄在4月由人工采收，为了保留质量，采收工作选在清晨时分展开，葡萄园中不同的片区的葡萄均分别采收，在小心破皮榨汁后，为了发挥不同区块的特色，葡萄会在28到31摄氏度的环境中分开进行发酵。接下来的20-30天里，各片区葡萄依发展状况，会进行长时间的浸渍，以萃取出丰富果香和深邃色泽。各片区的葡萄在法国橡木桶（100%新桶）陈年18个月后，在2001年2月装瓶前3个月进行调配工作。

---

## 品酒笔记

---

*Viñedo Chadwick* 1999年份饱满、强劲，酒体浑厚，有着黑莓、黑樱桃和烟草、烤杏仁的风味，并以焦糖橡木味为基调。香气则有烤吐司、香草、水果和雪松味。成熟圆润的单宁令口感柔顺细致，尾韵悠长柔顺。这支酒的结构好和平衡佳，可以陈放多年。

2011年3月

---

## 技术信息

---

葡萄园面积：15公顷，于1992及2015年种植  
土壤类型：含石量70%的冲积层土壤，表层为40厘米的黏壤土  
海拔：海拔高度 650米  
密度：每公顷4,166株葡萄藤  
平均产量：每公顷 3吨  
一月平均温度：摄氏21° / 华氏69.8°  
年雨量：328 毫米 / 12.9 英寸

