



Viñedo CHADWICK

2000 年份

产区: 迈坡谷, Viñedo Chadwick 葡萄园
调配比例: 100%赤霞珠
酒精度数: 14.2°
PH值: 3.65
总酸度: 4.83克/升 (酒石酸)
残糖: 1.83克/升
陈年: 18个月, 100%法国新橡木桶

年份笔记

在潮湿的冬季过后便迎来了凉爽的春季以及温和的夏日。秋季又重新迎来了凉爽的气候，这在某种程度上放缓了葡萄藤的生长速度，预示着较晚的收获季节。缓慢的成熟过程让葡萄发展出了极为复杂的香气，并保证了酸度和潜在酒精之间的平衡。



酿酒工艺

葡萄会在清晨被采摘以保证卓越的质量。这些葡萄由于会来自于不同的子片区，所以在采摘后，它们都会按片区分开放置。它们在开放式滚筒里被去梗后，便会在28-31摄氏度的环境下分开进行发酵，以保证获得最大的萃取程度。淋皮的次数取决于萃取的程度。总的来说，整个发酵过程在不停发生变化，最开始只是浸湿果渣，在发酵的顶峰时期，淋皮的频率是一天一次。发酵结束后的浸皮一般会持续25天。不同的子片区出来的葡萄酒会独自放在自己的法国橡木桶（100%新桶）中进行18个月的陈年。期间会进行5次搅桶让葡萄酒达到最后纯净程度。没有必要进行特殊的澄清。在2002年1月22日进行装瓶前，酿酒师就会进行调配工作。

品酒笔记

Viñedo Chadwick 2000 带有十分复杂香气：樱桃干，黑松露以及巧克力。薄荷以及迷迭香让香气更为迷人，皮革芬芳则为葡萄酒增添了深度。在味蕾上，我们能感受到其丰盈的质感以及辛辣但成熟的单宁。其中最主要的果香为黑莓以及黑樱桃。长时间的橡木桶陈年带来了香草，烤吐司以及咖啡的香味。丰满的收尾带有一丝黑莓和矿物风味。经过细致打磨的单宁以及出众的酸度为葡萄酒带来了平衡以及强大的陈年潜力。

2002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

