



# Viñedo CHADWICK

---

## 2001年份

---

产区：上普恩特，迈坡谷，Viñedo Chadwick 葡萄园

调配比例：100% 赤霞珠

酒精度数：13.3°

PH值：3.62

总酸度：4.80 克/升 (酒石酸)

残糖：1.87 克/升

陈年：18个月，100%法国新橡木桶

---

## 年份笔记

---

产量低、成熟期长确保了酿造好酒所需的成熟风味与足够的单宁。葡萄园的管理对此年份十分重要；就算采收时间较晚，透过疏果技术并加强除叶，仍有助于葡萄充分成熟。

为了抑制葡萄的生长，我们除了限制灌溉，也种植覆盖作物以吸收土壤中的水份。1月初，夏季变得相当温暖，然而间歇性的凉爽天气大大延迟了收成，大部分品种较平常晚了两周成熟，Viñedo Chadwick葡萄园中的赤霞珠在4月18到19日采收，较先前的年份晚了约一周。为了确保葡萄达到完美成熟的状态，葡萄园依据葡萄藤活力的不同分为几个独立监测的片区，每一片区各自不同的栽培法，也能保证葡萄都可同样达到最佳成熟度。每一片区会在不同时间分别采收，即使是同一片区、同一行，也会采收2到3次。趁着葡萄温度还很凉爽时，上午6点至9点由人工采摘后，便放入容量15公斤的托盘上运至酒庄。



---

## 酿酒工艺

---

我们会在清晨以人工采摘以保存葡萄的品质，来自不同片区的葡萄在采收后也会分别放置。在开放式滚筒里经轻柔挤压去梗后，葡萄依据所要萃取的程度，会分别在28-31摄氏度进行发酵。淋皮的次数与量也以所需萃取程度决定，总而言之，从一开始的只是浸皮到最后的浸渍，整个发酵强度不停在变化，在发酵活动高峰期，淋皮时间与次数会更长、更频繁。此年份酒在单宁成熟度方面展现绝佳品质，因此我们决定在发酵巅峰期时加强萃取程度，一天进行两次淋皮，并将淋皮量提高至总量的75%。经发酵后浸渍20-25天的果皮，我们可以因此萃取到深沈的色泽和丰富的果香。不同片区的葡萄酒仍分别存放在法国橡木桶中（100%新桶）进行18个月的陈年，并透过4次倒桶让葡萄酒纯净明亮到没有必要再进行澄清，直到2003年2月26日装瓶前不久，酿酒师才会开始调配各个片区所酿造的葡萄酒。

---

## 品酒笔记

---

悠长缓慢的成熟期使得2001年份拥有果香浓郁的饱满酒体，以及柔润单宁的特色。黑醋栗的香气引领下，雪松及咖啡香气伴随从全新法国橡木桶而来的些许纯净的香草气息。入口后，展现出明显的成熟黑莓、波森莓，以及黑樱桃风味，还有透过长时间橡木桶陈年融合而成的香草香气。酸度以及厚实的单宁完美平衡后，口感极为柔顺。绵长的尾韵中带有丰富的浆果味和少许矿石风味。鲜明的果香以及优雅的结构使这支酒现在即可品饮，但也确信经过数年后陈放后，复杂度将更加提升。

2003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

