



Viñedo CHADWICK

2002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： 13.7°
PH值： 3.74
总酸度： 5.11克/升 (酒石酸)
残糖： 2.15克/升
陈年： 19个月， 100%法国新橡木桶

年份笔记

今年葡萄园生长季的成熟期极为完美。2001到2002年的最高温度比上一个年略低，并且整个挂枝时间都是如此。就热能状况而言，这已接近一年的平均值。尽管对大部分智利中央山谷的南部产区来说，这是一个多雨且困难的年份，但在上麦坡谷，情况却完全不同，少雨、良好的热能总量让我们在最佳的时刻采摘到成熟度最好的赤霞珠。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

各片区葡萄送至酿酒厂后，会在分拣台上经过人工拣选，依据所要萃取的程度，会分别在26-30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，淋皮量提高至每日一整桶的量。经发酵后浸渍20-35天，可以萃取到丰富的果香和深沈的色泽。不同片区的葡萄酒仍分别存放在法国橡木桶（100%新桶）中进行19个月的陈年，并在期间进行5次倒桶，直到2004年3月装瓶前不久才会开始调配。

品酒笔记

2002年份的特色是冗长干燥的成熟季，这使得我们得等到赤霞珠完美成熟后才能开始采摘。这造就了这支酒酒体饱满、果味集中鲜明，和绝佳的结构。浓郁的红色水果香气融合着烤吐司和香草、雪松的气息。入口后，平衡优雅，单宁既强烈又柔顺，口感饱满，尾韵悠长。

2004年4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

