



Vinedo CHADWICK

2003 年份

产区:	迈坡谷, <i>Vinedo Chadwick</i> 葡萄园
调配比例:	100%赤霞珠
酒精度数:	14°
PH值:	3.6
总酸度:	5.54克/升 (酒石酸)
残糖:	2.27克/升
陈年:	18个月, 100%法国新橡木桶

年份笔记

冬季的降雨量在480毫米 (19英寸)。凉爽的春天, 11月的平均温度十分低。拥有良好排水性的土壤与深深扎根于地底的葡萄根保证了枝叶平衡发展, 这也保证了果实能够获得足够的养分。在葡萄藤的生长过程中并不一定需要额外的灌溉。这种自然的生长有利于获得体积小以及一致性高的果粒, 这也保证了葡萄会有浓郁的香气以及卓越的品质。这片葡萄园只有在葡萄进入成熟期——1月末到4月——才需要进行滴灌, 给予的量刚好能保证葡萄藤健康生长以及能结出浓郁风味的果实即可。葡萄藤活力以及果实数量之间的平衡, 在成熟期时适当的降雨量 (30毫米/1.2英寸) 以及总热量为1,737个度日, 这些都为结出健康的果实以及保证果实达到完美成熟度创造了理想的条件。这款葡萄酒完美的表现出了这个年份的特点: 完美的成熟度, 充足的活力以及浓郁度。

通过运用空中摄影术, 我们根据葡萄藤的活力将葡萄园分成了数个片区。我们会根据每个片区的情况决定其具体的采收时间来保证我们的每一颗葡萄都达到完美的成熟度。为了避免果粒的温度过高, 我们会在清晨 (早上7点-11点) 进行人工采摘。这些葡萄会被放置在容量为15公斤 (33磅) 的箱子里, 并将其装载在拥有冰柜的卡车上再运送至酒庄。



酿酒工艺

拥有高品质的葡萄能让避免我们在酿酒过程中进行过多的干预。这就是为什么我们2003年的 *Vinedo Chadwick* 会运用最为传统的酿酒方式来保证葡萄发挥其最大的潜力。葡萄会先在分拣台上进行挑选，去掉混在里面的叶子和果梗，避免在发酵时产生青味。挑选好的葡萄会在28-30摄氏度（82-86华氏度）进行发酵并会经历25-35天的浸皮过程，时间长短取决于每一个子片区的情况。

在浸皮结束后我们便会经过数次倒桶去除酒渣，以此保证进入橡木桶里的酒液是澄清的。这些葡萄酒会在法国橡木桶里陈年18个月。

品酒笔记

2003年份的葡萄酒有着极深的颜色并带有上迈坡谷的特色风味：成熟的红色与黑色水果香气。一款非常浓郁复杂的葡萄酒。一点点迷人的甜香料气息承托出果味和橡木的完美平衡。经过在味蕾中显得十分强壮有力，这款品质卓越的葡萄酒所带有的柔顺单宁显示出其精致的个性。收尾悠长。

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

