



Viñedo CHADWICK

2004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： 14°
PH值： 3.53
总酸度： 5.24克/升 (酒石酸)
残糖： 2.0克/升
陈年： 18个月， 100%法国新橡木桶

年份笔记

和2002到2003年相比，2003到2004年面对较为艰难的条件，但位于上迈坡谷的葡萄园、特别是 *Viñedo Chadwick*，都能顺利地挺过特别多变的气温。在这个产季，总热量比往年平均的1620多了80度日，而3月气温（最高温）也从正常的28摄氏度（95华氏度）上升至29-30摄氏度（98-102华氏度）。这种比以往温暖的状况形成不同座向的葡萄成熟度也不同，既然午后阳光照射到的葡萄比上午的更早成熟，我们便从4月先采收下午这部分的葡萄，而同一片区早上才照到阳光的葡萄则晚一周采收。这才能够确保每一片区的葡萄都在最成熟的状态，两边都不会有未熟或过熟的果实。

透过利用空中摄影，我们将葡萄园依据活力和成熟度分为各个片区，而差别化的采收方式已成标准作业方式。生长季中45毫米（1.7英寸）的雨量集中在成熟期结束时，因此对葡萄健康没有带来负面影响。

总之，2004年份酒更为内敛和朴实，也能展现良好的浓郁和单宁结构。



酿酒工艺

为避免葡萄暴露在高温下，手工采收只在早上（7-11点间）进行，并将葡萄放入容量为15公斤（33磅）的箱子里，装载在拥有冰柜的卡车上再运送至酒庄。

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，以加强最后调配时的水果风味，之后放入温度在24到30摄氏度（75-78华氏度）的不锈钢桶中发酵，温度依所需萃取程度和当季的状况（微生物含量和潜在酒精度）而定。发酵过程中，每天以循环发酵桶1.0至0.5倍的汁液进行两次的淋皮作业，视所需萃取程度进行调整。为能取得最丰富的风味与色泽，视各片区不同的发展状况，浸皮过程会在20到26摄氏度（68到79华氏度）下，持续25至35天。待浸皮过程结束，排掉酒渣后的葡萄酒会经过数次倒桶，将所有酒糟去除后，便放入法国橡木桶（100%新桶）中陈年18个月，此时也会开始自然澄清。

品酒笔记

.这支酒有着明亮的红宝石色泽，能闻到细致的新鲜红色水果 - 如樱桃的气息，还混和着淡淡的意大利香醋和少许的烤榛子香气。在如丝般滑顺的优雅中又尝到爽脆的口感与清新的酸度。如樱桃、李子的浓郁果香，交织着因橡木桶而来的咖啡和可可粉香气。单宁成熟而精致，结构优雅而富有活力。这支酒充分反映出了其年份特点，复杂且口感清新雅致，适合搭配各种菜肴。瓶中陈年十年后复杂度将更高，如果把它放在凉爽阴暗的酒窖，还能继续陈放十年。

2006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

