



Viñedo CHADWICK

2005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： 3.52
总酸度： 5.67 克/升 (酒石酸)
残糖： 1.95 克/升
陈年： 18个月， 100%法国新橡木桶

年份笔记

10到11月春天的温度较以往低。从12月开始，温度便逐渐回升至接近正常状况，最后今年总热量几乎和以往平均值相同，有助于葡萄的成熟。葡萄藤的开花，坐果以及转色期比2003-2004年平均还晚一周。春雨（11月雨量为77毫米）加上成熟期30毫米的降雨量，都没影响到葡萄藤的健康以及果实的浓郁度，因此无需在临近成熟期时进行灌溉，结果是造就了一款能同时展现极为浓郁，果香丰富及清新的优质葡萄酒。



酿酒工艺

为避免葡萄暴露在高温下，手工采收只在早上进行，并将葡萄放入容量为15公斤的箱子里后再运送至酒庄。为确保最好的质量，还得在筛选台上经再三挑选，务必去除多余的部分及不完美的果实。利用空中摄影我们得以了解葡萄成熟进度，有助于我们识别出同质的区块并在不同时间进行采收。

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

「2005年份呈现深邃的紫罗兰色。香气馥郁优雅，在氧气的带动下可感受出黑莓、草莓的香气，烟草和烘焙的咖啡豆的香气散发的同时，伴随着一些如黑巧克力的香甜气息以及一点松露、雪松和黑胡椒。单宁柔和细致、酸度明亮清新，平衡感极佳。新鲜的果香在味蕾中持续绽放，还能感觉到橡木桶陈年带来的些许焦糖气息。尾韵浓郁悠长，有绝佳的瓶陈潜力。」

-Francisco Baettig, 技术总监
2007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

