



Vinedo CHADWICK

2008 年份

原产区:	迈坡谷
调配比例:	97%赤霞珠; 3%梅洛
酒精度数:	14.5%
PH值:	3.48
总酸度:	6.19克/升 (酒石酸)
残糖:	2.86克/升
陈年:	22个月, 100%法国新橡木桶

年份笔记

此生长季整体来说气候温暖, 总热能达1,664度日, 相比较于历史平均数据 (1,618度日) 高了2.8%。这一年首先迎来了寒冷的春天, 早期的总热量 (2007的10月-11月) 要比上一个年份以及以往年均要低。到了1月份, 天气开始出现转变, 热浪开始袭来并持续到2月份, 尽管2月份情况有所减缓。3, 4月也十分温暖, 这让总热量得到了提升。葡萄藤生长期的不同阶段 (开花, 坐果, 转色) 也体现了这个年份的特色。寒冷干燥的冬天 (平均月气温要低于上一年), 比以往持续更长的寒冷总时间以及冬天的霜冻都对发芽的时间造成了影响, 发芽时间亚比去年晚了10-15天, 不过发芽的总体速度很一致。相比较于以往更晚的发芽与开花时间再加上由于干燥的冬天导致地下水的供应不足, 这抑制了葡萄藤枝叶的生长。由于葡萄藤将更多的养分放到了坐果和转色上, 葡萄藤的活力比较一般, 枝叶也相对稀疏。赤霞珠的产量下降了11%, 但获得了更好的果香浓郁度以及单宁架构。



酿酒工艺

为了避免果粒的温度过高，我们会在清晨进行人工采摘。这些葡萄会被放置在容量为12公斤的箱子里。通过航拍，我们可以根据每一个子片区的葡萄成熟度来决定它们的采收日期。这保证了我们的每一颗葡萄都有同样的成熟度。在送入酒窖以前，葡萄会被挑选，去除有可能影响质量的混杂在里面的枝叶以及不完美的葡萄。葡萄会在26-30摄氏度（79-78华氏度）进行发酵，其中果渣的比例会相对较高。在发酵期间，每天会进行三次淋皮，根据萃取程度，会在发酵桶容量的50%到100%。为了最大程度萃取风味和颜色，据每一个子片区的情况会在24-27摄氏度（75-81华氏度）下进行9-28天的浸皮。葡萄酒之后会被放入法国橡木桶（100%新桶）中进行22个月的陈年。苹果酸乳酸过程会在橡木桶里进行帮助葡萄酒更好的萃取橡木桶的风味。自然的澄清和葡萄酒的稳定也会在这个时候进行。

品酒笔记

2008年的 *Vinredo Chadwick* 带有深宝石红色并带有浓郁复杂的香气如像覆盆子和樱桃的红色水果，一点花香混合着醋栗酒与烟草香气。出色的酸度让果香在味蕾中得到进一步的体现。这造就了一款极为有活力的葡萄酒，带有浓郁的果香，大量又优雅的单宁赋予了出色的骨架，并进一步被一点雪松，巧克力和甜香料烘托出来。一款具有极强陈年潜力的葡萄酒。

Francisco Baettig, 技术总监
2010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

