



Viñedo CHADWICK

2009 年份

产区： 迈坡谷， *Viñedo Chadwick* 葡萄园
调配比例： 100%赤霞珠；
酒精度数： 14.5%
PH值： 3.5
总酸度： 5.75克/升（酒石酸）
残糖： 2.70克/升
陈年： 22个月， 100%法国新橡木桶

年份笔记

2009生长期后半段的炎热高温让人印象深刻，甚至常被以极端气候来形容，当时业界中对此年份的讨论热烈，同时也表达了关切，幸好得天独厚的风土调节得当，让我们取得了成熟度与鲜度平衡的健康葡萄。在 *Viñedo Chadwick* 我们记录下了一月份的平均气温是21.4摄氏度/70.5华氏度，与前几个年份十分相似（2008年份为21.7摄氏度/71华氏度，2007年份为21.2摄氏度/70华氏度）。然而，三四月份的天气要比以往温暖，因此也影响到了我们进行采收的时间。在清晨收到阳光照射一面的葡萄和在下午受到照射一面的葡萄在成熟度上有差距，这也导致了两边葡萄的采收时间相差了10天左右。



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，收获的葡萄会被进行挑选，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。发酵在体积较小的发酵缸里进行，这是为了让葡萄汁和果渣充分接触。发酵温度在26-30摄氏度（79-86华氏度）。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，根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9-29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。

品酒笔记

2009年的 *Vinedo Chadwick* 展现出了透着宝石红的深邃紫罗兰色。其中带有浓郁红色水果如樱桃，覆盆子以及一点草莓果香，丝丝豆蔻，咖啡和雪茄盒气息增添了复杂度。像樱桃以及醋栗的红色水果香气在味蕾中占据着主导地位，融合了一点蓝莓以及些许雪茄盒和果仁味道。优雅和极为成熟的单宁塑造了深厚的口感。其精细，浓郁以及细致风格预示着强大的陈年潜力。

Francisco Baettig, 技术总监
2011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

