



Vinedo CHADWICK

2010 年份

产区:	上普威特区, 迈坡谷
调配比例:	100%赤霞珠;
酒精度数:	14.5%
PH值:	3.5
总酸度:	5.53克/升 (酒石酸)
残糖:	2.89克/升
陈年:	22个月, 法国橡木桶 (95%新桶)

年份笔记

生长期开始的春天预告此年份偏冷凉属性, 10月份的均温虽然一度高过同期历史均温 (15.2摄氏度/59华氏度), 之后气温再次偏低直到生长期结束。低温导致发芽, 开花和坐果分别延迟了3,15和19天, 但转色期的时间则跟往常一样。由于一到四月的气温都低于历史平均水平, 因此这一年的采收时间被推迟。这一年的总热量为1,509度日, 要比以往少了242度日。葡萄成熟的非常缓慢但平均, 葡萄在一个极好的环境下达到成熟。这让赤霞珠表现出细腻优雅的风格并富有张力。



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15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，收货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，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（95%新桶）中进行22个月的陈年。

品酒笔记

“我们的2010 *Viñedo Chadwick* 拥有美丽明亮的红宝石色，并带有紫罗兰色的边缘。细嗅它的芳香，逐渐展开的酸樱桃，松露，蔓越莓，蓝莓包裹在些许烟熏，烟草和雪松以及一点檀香的香气。在味蕾中表现强劲，厚实但细腻的单宁，香气也在味蕾中得以延伸。极为新鲜的红色和黑色水果伴随着雪松，烟草，胡椒以及一点苦味的巧克力。这款葡萄酒有着极长的陈年潜力，其优雅，复杂度和细腻会在时间的流逝中逐渐绽放。”

—— Francisco Baettig, 技术总监
2012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

