



Viñedo CHADWICK

2011 年份

原产区:	迈坡谷, Viñedo Chadwick 葡萄园
调配比例:	100%赤霞珠
酒精度数:	14°
PH值:	3.45
总酸度:	5.65克/升 (酒石酸)
残糖:	2.68克/升
陈年:	22个月, 法国橡木桶 (77%新桶)

年份笔记

这是一个凉爽的年份。其平均气温要比以往要低。就连其每个月的最高和最低气温都要比以往低。这一点在十二月份表现尤为明显, 最高和最低气温分别比历史均温低了7%和10%。生长期中气温最高的一月, 此期异常凉爽, 总热能也较过去三年低, 拉长了果实转色期。葡萄在四月最后几周逐渐成熟, 均衡度极佳, 可预期酿出奔放, 余韵悠长的葡萄酒。



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，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24-28摄氏度（75-82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0.5到1倍。为了最大程度萃取风味和颜色，据每一个子片区的情况会进行18-35天的浸皮。葡萄酒之后会被放入法国橡木桶中（77%新桶）进行22个月的陈年。苹果酸乳酸过程会在橡木桶里进行，帮助葡萄酒更好地萃取橡木桶的风味。自然的澄清和酒石酸稳定也会在这个时候进行。

品酒笔记

我们的2011年 *Vinedo Chadwick* 带有深宝石红色。复杂的闻香中带有红色水果果香如樱桃和覆盆子，黑色水果如黑醋栗，其中还混合着莳萝的香料味，还有焚香作为背景色调。雪茄盒，小山羊皮以及雪松为其增添了淡雅的一笔。在味蕾上能感受到细腻的单宁，并在每一个维度上都能感受到其细腻，持久与复杂的风格。拥有持久的陈年潜力。

— Francisco Baettig, 技术总监
2013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

