



Vinedo CHADWICK

2012 年份

产区:	迈坡谷, Vinedo Chadwick 葡萄园
调配比例:	100%赤霞珠
酒精度数:	14°
PH值:	3.49
总酸度:	5.68克/升 (酒石酸)
残糖:	2.48克/升
陈年:	22个月, 法国橡木桶 (90%新桶)

年份笔记

迈坡谷的2011/2012年份是一个温暖的年份, 尽管相比较于智利的其他产区, 这里显得比较温和。总热能为1,653度日 (GDD), 比起过去的三年平均水平也多出了33.2个度日。全年的最高和最低气温要比过去五年的平均水平以及上一个年份都要高, 但一月份的温度略低。二三月份是全年最温暖的两个月份, 平均气温达到29.7度。由于2011年春天较冷, 影响授粉, 因此2012的产量较过去低, 加上温暖的气候, 我们决定提早采收 (较去年早两周), 此年份的葡萄风味浓郁, 集中度高。



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，葡萄会被进行两次挑选，去除有可能影响葡萄酒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，这是为了让果皮和果汁充分接触。发酵温度在24-28摄氏度在发酵期间，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，根据每一个子片区的情况会进行23-40天的浸皮。葡萄酒之后会被放入法国橡木桶中（90%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。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2012年 *Vinedo Chadwick* 带有明亮的樱桃红色。复杂的闻香中带有新鲜果香如酸樱桃和覆盆子，黑醋栗，其中还混合着松露，烟草，莨苳以及一点焚香的香气。这款酒在味蕾中能感受到力量，闻香在味蕾中持续绽放。新鲜的红色和黑色水果，雪松，烟草，胡椒以及些许苦中带甘的巧克力。其柔和的质感以及经过精细打磨的单宁显示出了其经典，优雅以及细腻的风格，并带有极强的陈年潜力。

—— Francisco Baettig, 技术总监
2014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

