



Vinedo CHADWICK

2013 年份

原产区:	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

2013年的特点便是凉爽的生长期, 凉爽的春季以及总体的温和的温度。温暖干燥的气候从发芽一直持续到开花, 随之而来是温暖的夏日白天以及凉爽的年份。温暖的气温从一月中旬一直持续到二月, 这对葡萄的成熟起到了帮助。在三月我们也迎来了一个漫长稳定的成熟周期并赋予了葡萄我们一直希望的延长悬挂时间。生长期总热能为1,589度日 (DD), 比历史平均值低了1%。采收在我们预期的四月中开始, 这是一个拥有浓郁果香成熟葡萄的丰收年份。



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，为了最大程度萃取风味和颜色，据每一个子片区的状况会进行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

“2013年份让我们在这片位于上迈坡谷中15公顷的葡萄园花费了许多精力进行照料。砾石土壤，极少干扰葡萄的耕作方式，精细的采摘以及严苛的挑选赋予了我们具有活力和浓郁红色的葡萄酒，并充满了红色水果的果香。这款葡萄酒是如此优雅，精细打磨的丝质单宁支撑着美味的质感以及悠长的余味。2013年的 *Vinredo Chadwick* 结合了完美的架构以及典雅，又带有一丝克制。即使是在它年轻是饮用也是一种享受。”

——Francisco Baettig, 技术总监
2015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

