



Vinedo CHADWICK

2014 年份

产区:	上普威特区, 迈坡谷
调配比例:	100%赤霞珠;
酒精度数:	13.5%
PH值:	3.52
总酸度:	5.94克/升 (酒石酸)
残糖:	2.38克/升
陈年:	22个月, 法国橡木桶 (75%新桶)

年份笔记

架构, 深度与浓郁果香之间的完美平衡。饱满的酒体里带有深厚的单宁。这个年份或许是我们这片风土在纯净度和活力上最极致的表现。

生长季节在九月份让人意料之外的霜冻开始, 这导致了产量的减少并预示着一个困难的春天。但情况在10月份出现了改变, 气温开始大幅度回升。春季的总热量要比历史平均高出8%, 这为开花和坐果塑造了一个健康的环境。

温暖干燥的一月份开启了夏天的节奏, 这带来了一个提早且稳定的转色期, 让葡萄有健康的状态。但二月份气温开始骤降并持续到四月。总热量要比历史均温低了3%。这反而让葡萄能在达到完全成熟之前拥有一个稳定的成熟期。这带给了葡萄酒完美的单宁结构, 深度, 以及复杂浓郁的果香。

低产量, 干燥的生长季以及我们对优雅, 活力以及纯净风格的追寻让我们迎来了一个较早的采收期。我们在3月20日开始采摘赤霞珠, 于4月10日完成, 确保葡萄保持完美的酸度, 让此年份的酒拥有鲜活口感的特色。2014年份将会是Vinedo Chadwick最为出色的年份, 它体现出了其独特的平衡, 纯净的果香以及深度。



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，根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(75%新桶)中进行22个月的陈年。澄清以及稳定过程也会在这个时候进行。

品酒笔记

“这个年份我们收获了复杂的风味，圆润的单宁以及骨架和活力之间的细致平衡。在闻香上，这款迷人的葡萄酒展示出了奔放的蓝莓，黑樱桃，甘草以及一点苦味巧克力芳香。在味蕾上，这款独特的赤霞珠是如此有活力以及新鲜。味蕾中厚实的质感与明亮的酸度和漂亮的黑色水果风味达到平衡。收尾也极为悠长。经过细致打磨的单宁富有深度，为这款优雅的葡萄酒的陈年潜力提供了保证。”

——Francisco Baettig, 技术总监
2016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

