



Viñedo CHADWICK

2015年份

原产地: 迈坡谷, Viñedo Chadwick葡萄园

葡萄品种: 100%赤霞珠

酒精度: 13.5°

pH酸碱度: 3.5

总酸度: 5.99 g/l (酒石酸)

残糖量: 2.46 g/l

陈年: 22个月, 73%法国新橡木桶 & 15%大橡木桶

年份笔记

在出色的2014年份之后, 2015对 *Viñedo Chadwick* 来说亦是一个完美的生长季, 让我们得以再次酿造出极致优雅以及纯净的葡萄酒。

葡萄藤于9月29日开始发芽。温暖的天气预示着葡萄将会拥有一个完美的转色期, 也给葡萄进入成熟期带来一个良好的开端。葡萄的平均成熟期为130天, 我们根据子片区的情况决定各自的采收日期, 但总体来说今年的采收期开始时间较早。这让葡萄酒在拥有完美成熟度的同时, 还带有活力, 卓越的香气, 深度以及典雅。

总的来说, 今年春天的总热能要比历史平均高出7%, 这不仅有利于葡萄藤开花以及坐果的顺利进行, 还保证结出来的小粒葡萄带有浓郁风味。

夏天录得的总热能与我们的历史平均数据相差无几。上迈坡谷的1月份一如既往地带来了较为短暂但又平稳的转色期。然而, 2月份的平均温度则要比以往低7%。但3月份又重新回暖, 其总热能要比历史平均记录要高出6%。为了保持 *Viñedo Chadwick* 一如既往优雅且富有活力的风格, 我们在3月21日开始进行采收, 3月30日完成, 10天的时间采收用于酿造 *Viñedo Chadwick* 的葡萄。天公作美, 葡萄的风味、香气以及单宁都达到完美的状态。

因此, 2015年的 *Viñedo Chadwick* 拥有明亮纯净的果香、出色的酸度, 以及经过细致打磨如同丝质般的单宁, 充分展现 *Viñedo Chadwick* 卓越优雅的风土特色。



酿造工艺

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公斤的箱子里并运输到酒庄。通过航拍，我们可以更好地判断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，葡萄会被放在分拣台上进行双次挑选，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皮充分接触。发酵温度在24-28摄氏度。发酵期间，根据酒的状态，每天最多的淋皮次数会达到3次。为了最大程度萃取风味和颜色，会进行23-40天的浸皮。之后，73%葡萄酒会被放入新法国橡木桶，而另外的15%的葡萄酒会被放入Stockinger大橡木桶中进行陈年。苹果酸乳酸发酵会在桶中完成。陈年时长为22个月。

品酒笔记

“深邃明亮的宝石红色。2015年份的*Viñedo Chadwick*散发出红色水果的芬芳的同时，带出了柔和的甘草糖和鹅莓，以及类似于薄荷的草本风味。细闻下还能感受到雪松，雪茄盒以及丁香的香气。酒体圆润。在味蕾中我们一样能感受到新鲜的果香以及柔和的草本味道，还有皮革，雪茄，甘草糖以及带有一点苦味的巧克力风味。入口优雅圆润，单宁十分立体但经过细致打磨。其张力以及活力预示着强大的陈年潜力。它的收尾是如此迷人，柔和细腻的单宁以及如丝质般的触感在口腔中经久不散。*Viñedo Chadwick*优雅细腻的单宁，完美的平衡以及纯净度都充分展现出了这片风土最为经典的特色。这一切都预示着*Viñedo Chadwick*卓越陈年潜力。”

Francisco Baettig, 技术总监
2017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

