



Vinedo CHADWICK

2016 年份

产区:	上普威特区, 迈坡谷, <i>Vinedo Chadwick</i> 葡萄园。
调配比例:	97% 赤霞珠, 3% 小维铎。
酒精度数:	13°
PH值:	3.43
总酸度:	6.05 g/l (酒石酸)
残糖:	2.09 g/l
陈年:	22个月, 80%法国新橡木桶 & 10%大橡木桶

年份笔记

2016年产季为 *Vinedo Chadwick* 酿造杰出年份酒打下了基础。从相当凉爽的春天开始可看出明显的趋势, 挂枝的时间因此拉长, 我们也有幸获得了完美成熟的果实、纯净的口感, 更重要的是, 极好的平衡与细致, 使得 *Vinedo Chadwick* 格外杰出。

冬季初开始的干燥期在7月翩翩来临时画下句点。降雨一直持续到产季末的11月, 为我们整个产季的土壤充分补水。

由于降雨的同时气温也凉爽起来, 使得春季的总热能比历史平均值凉了2%。葡萄藤在9月28日开始发芽, 比之前的年份迟了一周, 这是因为10月的总热能低于我们的历史平均值33%。直到11月底气温开始回升, 树冠逐渐形成, 变暖的天气确保开花和坐果顺利进行。

幸好夏季初气温比以往稍微暖一些, 促使转色期和往常一样在1月的第三周展开。不规则的花期也在长时间的转色期重新展开。尽管如此, 因上迈坡维持了典型天气模式的完美夏季, 让葡萄在长而稳定挂枝时间内能发展至完美成熟。



在这一季后期，葡萄不断地积累糖分，达到平衡性极佳、酒精含量低和酸度清爽的成熟状态。由于本季开始时凉爽的气候特色，采收日期比温暖的2015晚了16天，从4月5日开始到13日。准确的采收时间使我们在4月最后两周、雨量纪录达到难以置信的123毫米的暴雨来临前，把所有果实都安全地存放在酒窖里。

酿酒工艺

在清晨以人工采摘的葡萄会装在容量为15公斤的箱中运送。我们通过航拍监控成熟过程，这使得我们能根据各自的状况，判断出同质的地段，并区分采收的时间。

葡萄送达酒厂后会在筛选台上经过仔细挑选，去除残留的枝叶和受损的果实以确保葡萄酒的质量。之后放入有助果皮和葡萄汁充分接触的小型不锈钢桶中，在24到28摄氏度间进行发酵，依据想要萃取的程度，每天会进行最多三次的淋汁。为提升香气与色泽，浸皮时间在18到30天左右，实际时间根据每区葡萄的生长状况而有所不同。最后葡萄酒被装入法国橡木桶（80%入新桶，10%入旧桶）及Stockinger的大型橡木桶（占10%）进行乳酸发酵，陈年时间为22个月。澄清效果及酒质稳定也在此时自然完成。

品酒笔记

微妙的森林气息挡不住综合了覆盆子、草莓和红樱桃在内的浓缩新鲜红色水果味，并伴有糕点、丁香、坚果和雪松的香气。入口后如丝般滑顺，新鲜的红色水果风味再次主导口感，并带出淡淡的菸草与黑醋栗味。复杂的口味纯粹而鲜明。细致的单宁让风味悠长、质感紧致完美，加上十足的优雅和强劲，可以确定陈放数年后将更加动人。

Francisco Baettig, 技术总监
2018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

