



Viñedo CHADWICK

2017 年份

产区： 上普威特区，迈坡谷， Viñedo Chadwick 葡萄园

调配比例： 96% 赤霞珠， 4%小维铎

酒精度数： 13.5%

PH值： 3.47

总酸度： 6.02 克/升（酒石酸）

残糖： 2.46克/升

陈年： 22个月， 80%法国新橡木桶 & 20%大橡木桶

年份笔记

较为炎热的生长季和低产赋予了葡萄酒出色的成熟度和浓郁的风味。提前采收让2017 Viñedo Chadwick拥有出色的骨架，浓郁的果香和深度。

4月16日到7月30日期间的降雨让葡萄园的土壤获得了充足的水分，这期间的总降雨量为260毫米，比这一时期年平均153毫米降雨量高出了70%。8月和9月没有降雨，当月的平均温度也比以往分别高出了9%和15%，也让这一年的发芽期比以往提前了14天。

早春较为温暖的天气也让花期提前了10天-始于11月3日。春季炎热，阳光充沛，总热量比历史平均水平高出19%。转色期在12月31号结束，比我们的预想延长了10天。到了12月份，我们惊讶的发现总降雨量只有28毫米，这让我们的葡萄得到了充分的休息。一月干燥炎热，最高温度甚至达到37摄氏度。

总体而言，今年赤霞珠的平均产量为每公顷3吨(此前的平均产量则接近5-6吨，高峰期甚至可以达到每公顷6-7吨)。低产的原因要追溯到2015年，当时低温以及缺乏光照，降低芽孢生成的数量。低产加上十一和一、二月的高温，我们在3月6日开始采收，不仅比2016年提早了一个月，也是有史以来最早的一次。

为了让葡萄保留清新浓郁的果香，我们通过长期的监控来决定最完美的采摘时期。这也让我们酿造出有史以来最完美的葡萄酒，浓郁的风味，骨架，深度，张力以及优雅都完美地融为一体。



酿酒工艺

我们清晨时分对葡萄进行手工采摘，采收好的葡萄装入容量为15公斤的盒子后被运往酒庄。我们采用航拍技术对不同片区的葡萄成熟度进行精准检测，确保每一个片区的葡萄达到最完美的成熟状态才会进行采摘。

当葡萄运到酒庄后，会被放入分拣台进行二次筛选，去除混入的枝叶和不完美的葡萄。随后，挑选好的葡萄分别进入小型不锈钢桶和水泥罐中（比例分别为40%和60%）发酵，发酵温度在24-28度。根据萃取程度，酒庄每天会对正在发酵的葡萄汁进行最多3次的淋皮操作。为了获得更多的香气与色泽，根据每桶的表现，还会进行18-30天的浸皮。发酵完成后，80%的酒液会被转入到法国橡木桶，剩下的20%会被放入大橡木桶中，进行苹果酸乳酸发酵和长达22个月的陈年。在陈年过程中，葡萄酒也会自然沉淀，并变得更为稳定。

品酒笔记

“纯净的果香和单宁赋予了葡萄酒迷人的口感。酒体饱满柔和，单宁细腻。所有元素是那么完整，一切都恰到好处。成熟的果香和清新的酸度让葡萄酒充满了平衡的活力。收尾让人流连忘返，质感精准细腻。”

James Suckling

赋予2017 Viñedo Chadwick 100分满分，2019年4月

“2017 年份展现出迷人透亮的宝石红色，并闪烁着紫罗兰的光芒。优雅细腻，充满了清新与活泼的香气。醋栗，黑加仑和覆盆子的芬芳。纯净透亮，风味复杂。入口首先感受到红色水果，像樱桃，覆盆子和草莓的风味，醋栗，甘草糖和细微的丁香与雪松风味接踵而至。清香馥郁，经过精致打磨的单宁带来持久的细腻优雅质感，并具有出色的陈年潜力。”

Francisco Baettig, 酿酒师

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

