



Vinedo CHADWICK

查威克的诞生不仅作为缅怀阿方索·查威克的纪念，更肩负传承查威克-伊拉苏二家族酿造顶级佳酿的传统与技术之重任。葡萄园座落拥有顶级赤霞珠产区之称的迈坡谷上普恩特区。查威克在柏林盲品会中的佳绩写下历史，之后亦成为首款取得100满分评价的智利产葡萄酒，立下另一个里程碑。

2018 年份

2018年的生长季节气候极为理想，湿冷冬季，春季稍有和缓，12月温暖，1月温度则相对凉爽，紧接的高温持续到生长季结束，让葡萄藤的长成平稳均衡，果实亦拥有充分的时间缓慢熟成。

该年份的五月至十月间降雨量达到281毫米，高出历史均值（213毫米）31%，因此在生长季节初期，土壤中的含水量即已达到丰沛的程度。

多雨的春季，搭配九月与过去均值相近的气温，赤霞珠葡萄于9月20日抽芽，和往年的时间几乎吻合。十月的降温在11月得到调节，均温高过以往纪录11%，葡萄生长回稳至预期中的发展时程，11月13日如期开花。

12月温暖多日照，葡萄得以缓慢熟成，加上方圆百里内皆无降雨，果实的健康得到保障。一月的平均气温让葡萄在盛夏的高温中得到喘息，转色期稍有延后。

二月与三月的热能总和略高于以往，我们预期葡萄的熟成速度将会加快，因此决定提早进行采收，3月12日开始作业，并于当月29日完成。

采收的葡萄质量卓越，酸度出色，酒精度低，而外皮与葡萄籽则达到理想的熟成度。获得今年特别受上天眷顾的作物，我们的酿酒团队更加谨慎用心，朝向打造查威克酒庄有史以来平衡度表现最佳年份的目标前进。

调配比例: 97% 赤霞珠, 3% 小维铎

陈年: 22个月, 80% 法国新橡木桶 & 20% 大型橡木桶

酒精度数: 13.5%

“查威克2018年份表现卓越，美丽的红宝石色闪烁着紫罗兰光泽。香气优雅，新鲜且直接，散发红色水果如樱桃、醋栗、覆盆子及细腻的蓝莓派气息。口感整体上以柔顺苦巧克力与雪松为框架，亦能感受如新鲜红色水果及黑莓的风味，单宁颗粒细致丝滑。极度优雅新鲜，扎实醇厚，具有层次。这应该是查威克有史以来平衡度表现最佳的一个年份，亦预告了绝佳的陈年潜力。”

弗兰西斯科·巴耶提戈 (Francisco Baettig), 酿酒师

2020年2月

