



## Vinedo CHADWICK

查威克葡萄酒不仅是向阿方索·查威克致敬，更肩负传承查威克-伊拉苏家族 酿造顶级佳酿的传统与技术之重任。座落于迈坡谷上普恩特区的葡萄园，曾是他私人的马球场，如今被视为智利孕育顶级赤霞珠的摇篮，在2004年1月由史蒂芬·斯皮尔所主持的「柏林盲品会」上，查威克 2000（仅是其第二支年份）被列为第一名，以超越意大利的超级托斯卡纳葡萄酒和该年份波尔多的一级酒庄葡萄酒，写下历史。

### 2019 年份

这个温和的生长季造就了非凡的葡萄酒。葡萄酒得以集绝佳的尾韵、复杂度，清新与纯净于一身，都是拜凉爽的三月之赐，这也让葡萄能够长时间、慢慢地成熟，并在完美的条件下采收。细致和优雅是查威克2019年份酒的特色。

冬季干燥，雨量比历史平均值低25%，之后则迎来温暖的春天。葡萄在完美的条件下于9月23日开始抽芽，尽管10到11月期间的气温远高于以往，接下来的开花期仍几乎和历史均值一致。

接下来的生长季温和的夏季，1月和2月比往年更暖热。在覆盖大量作物、平衡得宜的树冠下，果实不仅可以得到保护，亦有助于稳定成熟。

随后，凉爽的三月到来，气温低于历史均值，为葡萄藤提供了理想的条件，使葡萄在年份尾声时得以慢慢成熟，保留了多汁的酸度和芳香的强度，单宁完美圆润。比往常提早于3月15日开始采收，以收集查威克最好和最优雅年份酒之一，提供活泼的酸度、精致的复杂性与纯度，以及可预见的陈年潜力。

尽管一般认为2019年份在智利和迈波谷是一个温暖的季节，但是在查威克，我们生长季节的热能总和比历史平均水平高出6%。幸运的是葡萄酒未受影响，因为较高的温度主要集中在春季，此外，在我们的葡萄采摘后，4月份的温度才打破了记录。

调配比例: 97% 赤霞珠, 3% 小维铎

陈年: 22个月, 75% 法国新橡木桶及 25%大型橡木桶

酒精度数: 13%

「2019年份的查威克闪耀着漂亮诱人的红宝石色，并带有紫罗兰的光泽。闻起来很复杂，有樱桃和覆盆子的香气，全都环绕在丁香和肉豆蔻等甜香料的微妙气息中，还有一些糕点、黑色水果和花香味。口感呈现出樱桃、覆盆子馅饼和甜香料的味，细致入微的层次与优雅的单宁交织融，尾韵悠长、久久不散。这是查威克一支卓越的年份酒，极度优雅、细致与清新，和极好的陈年潜力。」

- 弗兰西斯科·巴耶提戈 (Francisco Baettig), 酿酒师

2021年2月

