



Vinedo CHADWICK

2006 年份

| | |
|-------|--------------------------|
| 产区: | 迈坡谷, Vinedo Chadwick 葡萄园 |
| 调配比例: | 100%赤霞珠 |
| 酒精度数: | 14° |
| PH值: | 3.56 |
| 总酸度: | 5.6克/升 (酒石酸) |
| 残糖: | 2.16克/升 |
| 陈年: | 18个月, 100%法国新橡木桶 |

年份笔记

2006年份的葡萄藤在各方面的生长阶段(枝条生长, 开花, 坐果以及转色期)都要比以往晚了10天, 这延迟了成熟期的到来, (纵使十月至四月的总热能与过去平均值相近)。生长期结束后果实仍保持完美状态, 果皮健康厚实。这一个年份的关键便是需要内心等待合适采收时期的到来。



酿酒工艺

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（33磅）的箱子里。葡萄会放在分拣台上进行挑选，去掉混在里面的叶子和果梗，让葡萄的潜力得到最大的发挥。

在发酵期间，每天会进行三次淋皮，根据萃取程度，会在发酵桶容量的1到0.5倍。为了最大程度萃取风味和颜色，根据每一个子片区的情况会在20-26摄氏度（68-79华氏度）下进行28-35天的浸皮。葡萄酒便会被放入法国橡木桶（100%新桶）中进行18个月的陈年。

品酒笔记

2006年份的葡萄酒带有深邃的紫罗兰色。浓郁的新鲜红色水果，黑醋栗甜酒以及新鲜黑醋栗芳香。缥缈的烟草，雪茄盒和雪松风味也增添了复杂度。新鲜的果香在味蕾中持续，伴有一点橡木桶陈年带来的烤土司，巧克力以及甜香料风味。细致的单宁与饱满的质感融合在明亮的酸度中，这凸显了葡萄酒的活力并带来愉悦悠长的收尾。

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

