



Viñedo CHADWICK

2007 年份

原产区:	迈坡谷, Viñedo Chadwick 葡萄园
调配比例:	100%赤霞珠
酒精度数:	14°
PH值:	3.5
总酸度:	5.93克/升 (酒石酸)
残糖:	2.6克/升
陈年:	18个月, 100%法国新橡木桶

年份笔记

迈坡谷三月份头两周的高温天气, 最高温度为32.5摄氏度 (90.5华氏度) 预示着这将会是一个早收年份, 但情况并不然, 温度在月末骤降带来了一个寒冷的四月。Viñedo Chadwick所在的上迈坡谷这一年的总热量要比去年 (1,612度日) 以及过去年平均 (1,614度日) 还要低。尽管较低的均温以及总热量预示着这是一个寒冷的年份, 但低产量以及加强控制葡萄藤的水分吸收为我们带来了葡萄的完美成熟以及浓郁果香。2007年尽管寒冷, 但严格的水分管理, 低产量以及精选采收弥补了不足。由于这一年的产量很低 (葡萄串和果粒都很小), 2007年的葡萄酒展现出浓郁的果香, 充足的果味以及甜美柔和的单宁。2007年将会是历史上为红葡萄酒带来明亮酸度和成熟柔和单宁的充满活力和优雅年份, 赤霞珠的表现尤为明显, 其卓越的品质一览无遗。



酿酒工艺

为了避免果粒的温度过高，我们会在清晨（早上7点-11点）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。通过航拍，我们可以根据每一个子片区的葡萄成熟度来决定它们的采收日期。这保证了我们的每一颗葡萄都有同样的成熟度。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。葡萄会在 26-30 摄氏度（79-78华氏度）进行发酵。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24-27摄氏度（75-81华氏度）下进行30-33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。苹果酸乳酸过程会在橡木桶里进行，帮助葡萄酒更好的萃取橡木桶的风味。自然的澄清也会在这个时候进行。

品酒笔记

2007年的 *Vinedo Chadwick* 带有迷人的紫色和红宝石相间的颜色。复杂的酸樱桃，烟草，雪松，甜香料以及黑醋栗酒芬芳。迷人的闻香持续到味蕾，红色水果与雪松。经过细致打磨的成熟单宁带来了浓郁可以长时间陈年的葡萄酒。这个一款集圆润，优雅，复杂以及精致悠长收尾为一体的葡萄酒。

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

