

小木蘭桃紅葡萄酒 2023

■ 葡萄園特征

称谓：丘山山谷, Shandong, 中国

瓏岱酒庄位于中国华北地区的山东省，坐落在丘山山谷的核心产区。气候受到20公里外黄海的影响，较为温和。该区倚重农业，得益于温和的冬季以及花岗岩土壤，使其成为葡萄种植业发展的理想地区。

风土：在尊重当地传统农业生产模式的基础上，瓏岱酒庄的38公顷葡萄园分布在547块梯田之上。这种种植模式最大程度上尊重了当地的地型地貌和土壤结构，但是需要付出大量的人工作业并配备合适的农业机械。所有的工作都被精心的组织，以适应高精密度的葡萄栽培。抹芽以及疏果等工作自然的降低了产量，使葡萄多酚类物质可以充分成熟。山东的冬季寒冷干燥，但相较中国北方其他省份并没有寒冬。葡萄冬季埋脚一般来说足以保护葡萄藤免受冻害。夏季炎热，往往在七八月份包含一个短暂的雨季，继而在葡萄成熟的关键时期会有两个月的干爽天气。由于梯田的种植模式，葡萄的成熟期并不均一，每块地都会分数次采收以确保所采摘的葡萄达到最佳成熟度。

■ 釀造工艺

这款桃红葡萄酒采用放血法酿制而成。首先，新鲜的葡萄经过除梗和破碎后导入发酵罐中，此时皮汁接触，浸渍开始，在历时几个小时的短暂浸皮工艺后，从发酵罐的下阀放出葡萄汁，这就是桃红葡萄酒的发酵原料。随后经过澄清，酒精发酵启动，温度控制在16-18摄氏度。这种方法做出的桃红葡萄酒颜色更为淡雅，并兼具结构感和力量感，完整的保存了葡萄的新鲜度。

