



PLATT VINEYARD

WEST SONOMA COAST

2023年份凭岚庄园黑比诺家主珍藏干红葡萄酒

West Sonoma Coast AVA, California, 美国

这款佳酿甄选自兼具力量与清新特质的珍稀地块，其鲜明的结构与浓郁的果香尽显卡莱拉品系与此方风土的绝妙共鸣。此克隆品系正是调配中的灵魂所在。此款家主珍藏葡萄酒清晰又纯粹地诠释了年份与风土本真：色泽深邃，风味浓郁、活力满满，完美捕捉到了凭岚庄园的精髓。唯取最为纯粹专注、陈年潜力卓绝的批次入此款佳酿，待岁月雕琢后绽放巅峰之境。

年份概况

年份特征

丰沛冬雨过后，料峭春寒绵延，致发芽、花期与坐果推迟近月。直至六七月间，凉雾交织仍令坐果不均、产量稍减，成熟度也参差不齐。幸而夏秋两季晴朗温和，给予清凉地块足够暖意。十月降雨频繁，及时的人工干预选择性疏剪叶幕以增强通风与光照，让葡萄园避免了灰霉病以及其他霉菌病害的发生。

收获

2023年的采摘期来得略晚，从10月4日持续至10月26日，历时三周。采摘工作始于朝南且海拔较高的山脊地带，随后一周内，我们收获了绝大部分的黑皮诺。十月中旬有几天温度升高，将大部分的霞多丽葡萄推入了理想的采收窗口期。因没有遭遇酷暑天气，葡萄保持了出色的完整性，较长的挂果时间让果实中的酚类物质充分成熟，还保持了相对较低的酒精度。

酿造

葡萄经人工分拣，去梗未破皮。置于小型开口钢罐发酵，先经五日冷浸渍，第七天启动发酵程序。通过压帽与淋皮工艺来精准控制萃取的强度，并因批次定制方案。发酵温度控制在25到28度之间，浸皮约14到16天后轻柔压榨，之后让酒液流出并完成压榨。精选最出色的自流酒液与压榨汁交融，静置逾24小时后被导入橡木桶。苹果酸乳酸发酵在橡木桶中自然完成。次年春季进行一次倒桶，后于12月装瓶前完成调配工作。

酒款信息

混酿

黑皮诺，克隆品系：卡莱拉（Calera）、波玛（Pommard）、777、115

陈酿

在228升勃艮第橡木桶中陈酿14个月。其中34%为全新法国橡木桶，66%为使用过的法国橡木桶。

品鉴

香气以深色新鲜采摘的浆果为主导，伴有迷人的薰衣草和鼠尾草的气息。口感紧实饱满、结构紧凑，鲜明的矿香突显出口中清凉丝滑的质感。风格虽显严谨却张力十足，也保持了出色的多汁感和亲和力。你能尝到层层叠叠的风味：黑加仑、紫李的果香交织血橙的清新，甘草回甘中透出松针气息，还有紫罗兰的淡雅、红茶的温润与丁香的辛香。得益于果皮中成熟的单宁和橡木的幽香，中段口感愈加醇厚，余韵精美，尽显风土的优雅气质。

分析

13.7% vol.



PLATT Vineyard - 95465 Occidental, California
www.plattvineyard.com

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。适度消费和享受。

