



PLATT VINEYARD

WEST SONOMA COAST

2023年份凭岚庄园黑比诺干红葡萄酒

West Sonoma Coast AVA, Californie, 美国

这款庄园佳酿甄选最富表现力的葡萄批次，充分展现出葡萄园明亮而富有活力的特质。入口尽是跃动的红莓与蓝莓果香，通过混酿不同地块、不同克隆品系的葡萄，交织出丰富香气与细腻层次。风味精致鲜活，糅合新鲜浆果的清新与海岸草本的气息，尽显风土灵韵。

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：波玛（Pommard）、777、828、斯旺（Swan）

陈酿

在228升勃艮第橡木桶中陈酿14个月。其中35%为全新法国橡木桶，65%为使用过的法国橡木桶。

品鉴

酒香清透明快，充盈着野草莓、樱桃、石榴、黑莓与木槿花的鲜果芬芳。香草、玫瑰瓣、橙皮、湿石矿感、丁香肉蔻与湿润泥土气息交织出丰富层次。这款酒淋漓尽致地展现产区的海岸纯净风韵，酸度如海风般清新。单宁细腻如丝，结构精巧灵动，开瓶即享美妙平衡，未来数年风味更臻佳境。

分析

13.7 % vol.

