

品鉴笔记

VALSACRO DIORO 2001 BIOGRAPHY

圣酪·迪奥罗 2001 纪要

出生地：葡萄园位于叶尔加山脉南麓的一处向阳山坡上的“科乌埃斯·塔拉雷娜”庄园，海拔高度为500-800米。土壤为石灰质粘土。

葡萄园：“威代乌”(以歌海娜为主，丹魄和格拉西亚诺品种的混种)，树龄为80-100年，密度为每公顷3000-4000株，采用交错法种植，传统高杯法修剪，确保葡萄品质：

- 65% 歌海娜
- 20% 丹魄
- 10% 格拉西亚诺
- 5% 马苏埃罗

修剪：6月初进行初次修剪，8月初再次修剪。为了使葡萄树有良好的通风透光，修去嫩枝和叶片，无需去除多余的葡萄，因为葡萄产量很低（每公顷2380公斤）。

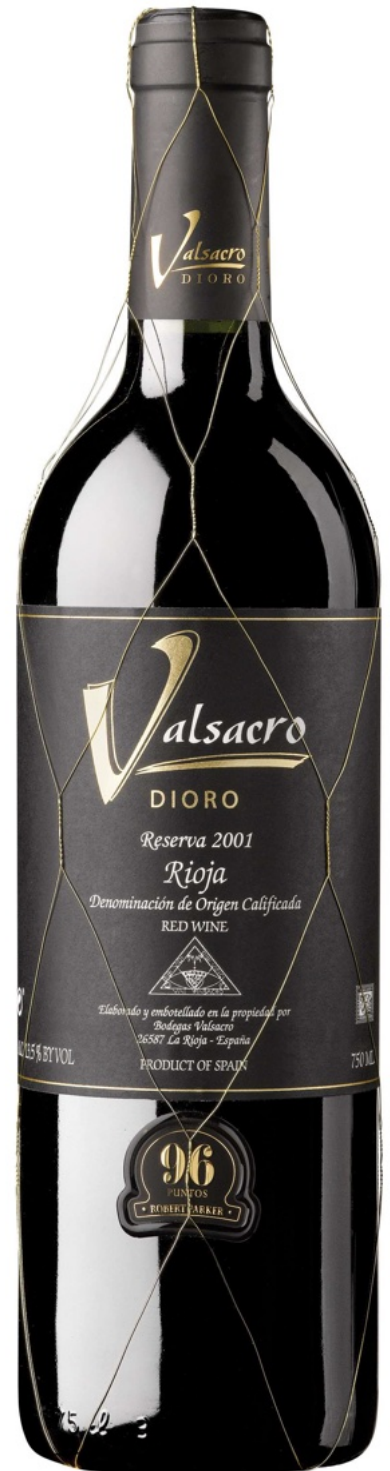
降雨：干旱年份323升/平方米；降雨集中在冬季和春季。夏季极为干燥，我们对葡萄园灌溉了60升/平方米的水。

采摘：在葡萄成熟时，根据葡萄品种分阶段进行。

- 丹魄：10月1日和2日
- 歌海娜：10月22日，23日和24日
- 格拉西亚诺：10月19日和20日
- 马苏埃罗：11月2日

葡萄均为手工采摘，只挑选最成熟且品质最优的葡萄，装箱后运送到酒庄。

入罐：不锈钢罐



发酵： 使用本地酵母并严格控制温度 (30°C)。每天淋皮搅拌葡萄液四次。

出罐： 歌海娜历经31天后出罐。长浸渍是为了最大限度萃取颜色和丹宁，保证葡萄酒的成年能力。

压榨： 气压

苹果酸乳酸发酵： 法国阿利埃橡木桶内发酵后，按以下顺序倒罐：

第一次倒罐：

2002年1月7日

第二次倒罐：

2002年3月27日

第三次倒罐：

2002年6月26日

第四次倒罐：

2002年9月4日

第五次倒罐：

2003年1月8日

出桶： 桶陈至2003年5月9日

装瓶： 2003年7月14日和15日

陈年潜力： 10年以上的瓶中陈年能力

包装： 避免温度剧烈变化的设计，确保长期的完美状态

结晶： 一款用爱、劳作，艺术和科学酿造的葡萄酒，满足最精致的味蕾。

尽情饮用!

葡萄种植者



Jesús Escudero

酿酒师



Amador Escudero