

品鉴笔记

VALSACRO DIORO G. RESERVA 2003

圣酪·迪奥罗特级珍藏 2003 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”庄园内，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310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65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：9月30日和10月1日
- 歌海娜：10月20日，21日和22日
- 格拉西亚诺：10月20日和21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，确保葡萄酒的成年能力。

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：

2004年1月10日

第二次倒罐：

2004年3月20日

第三次倒罐：

2004年6月23日

第四次倒罐：

2004年9月2日

第五次倒罐：

2005年1月8日

出桶： 桶陈至2005年3月30日

装瓶：_____ 2005年7月10日和11日

陈年潜力： 20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