

# BRIO DE CANTENAC BROWN

## 年份 2013

### 调配比例

赤霞珠62%  
美乐30%  
品丽珠8%

### 陈年

采用法国橡木桶陈年12个月  
25% 全新橡木桶  
75% 一年期橡木桶

### 采收分配

金布朗 60%

### 采收日期

美乐:9月27日至10月2日  
品丽珠:10月7日  
赤霞珠:10月3日至10日



### 品鉴记录

酒体呈浓郁的红宝石色，  
呈现黑莓和酸味樱桃的香气，  
伴有烟熏和香草的芬芳。

Brio口感高雅，入口柔和绵顺，  
单宁细腻圆润，余韵悠长。

“

几年来，我们已经忘了何谓“正常”年份。大自然反复无常，似乎正在成为新的常态。2013年就是证明。前6个月，反常的天气一周又一周地蚕食着我们乐观的天性：开花期的天气十分恶劣，春寒料峭，阴雨绵绵，葡萄花芽萌发推迟。7月初，夏天突然到来，气温骤升。土壤水分充足，所以葡萄树未受影响。日照充沛，令人士气高涨。我们精准介入，摘除老叶，抹芽疏梢。

可惜8月的气温太凉爽，积重难返。我们期待成熟期气候回升，造就伟大的年份。可是9月雨水过多，使我们的希望落空。葡萄收成下滑，不过坏事也能变好事，葡萄串上挂果松散有利于通风透光，摆脱困境，从某种程度上挽救了这个年份。

”

