

BRIO DE CANTENAC BROWN

年份 2015

调配比例

赤霞珠47%
美乐42%
品丽珠11%

陈年

采用法国橡木桶陈酿一年
25% 全新橡木桶
75% 一年期橡木桶

采收分配

金布朗 49%

采收日期

美乐:9月17日至24日
品丽珠:9月29日
赤霞珠:9月28日至10月8日



葡萄采收

葡萄非常健康,业已成熟。

我们需要选择合适的采摘日期,
不能太早,也不能太晚,

又不能太熟.....

我们决定在葡萄“变红”而不是
“变黑”时进行采收。

单宁必须成熟但新鲜,浓度平衡而
不冲,酸度存在但不过分。

这一点看似显而易见,

但我们是幸运的,

因为我们可以不受约束地选
择理想的果实成熟度。

”

从春季开始,气温比平均气温高,5月底进入花期,开花迅速而均匀。6月和7月的气温明显升高,葡萄生长趋缓,遏制过早生长的趋势,这是早就伟大年份的必要条件。8月份及时降雨,为7月底开始的葡萄成熟进程划上了圆满的句号。

9月份的夜晚凉爽,白天炙热,几场雨润泽泥土,葡萄得以完美成熟。

2015年光彩夺目又清新宜人,理想的气候条件,让我们的葡萄酒拥有绝佳的香气表现,单宁浓郁而细腻。

”

