

BRIO DE CANTENAC BROWN

年份 2016

调配比例

赤霞珠49%
美乐40%
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 51%

采收日期

美乐:9月23日至29日
品丽珠:10月3日至4日
赤霞珠:10月10日至19日



葡萄采收

从9月中旬的第一场雨开始，
葡萄的成熟过程加快，阳光照射
下的葡萄直到采摘结束都非常健康，
我们从容不迫地、有的放矢地组织
采摘，终于没有压力了！
(5周之内选择14天进行采收)。
压榨萃取非常容易、时间充裕，
葡萄的色泽、单宁得到轻松释放，
葡萄核有着榛子的香味。
葡萄完全成熟了！

“

在经历了一个温和而又相当干燥的冬季之后，今年从生长季伊始直到6月都是阴雨绵绵，随后进入炎热干燥的夏季。葡萄树在3月中旬发芽，生长的节奏缓慢，预示着收成时间的推迟。幸运的是，6月的天气有利于美乐全面快速开花，赤霞珠的开花速度稍慢，但所有葡萄品种都结出了漂亮的果实。6月到9月这段时间极其出色，有点太热了，但从来没有酷热过

因此，虽然有些年轻的葡萄树受到影响，但是由于土壤供水充足，树龄较长、根基扎实的葡萄树仍然继续成熟。平衡出现了，8月底的轻微“限速”控制了酒精的浓度。9月中旬的降雨，随后是白天灿烂的阳光和寒冷的夜晚，有利于葡萄保持良好的新鲜度，并形成极其丰富的酚类物质。

”

