

# ALTO DE CANTENAC BROWN

## 2023年份 2023，肯德布朗步入全新时代

### 调配比例

90% 长相思  
10% 赛美蓉

### 陈酿

法国橡木桶，10%使用全新橡木桶，90%使用一年桶龄的橡木桶

### 酿造

在惰性气体的保护下缓慢压榨在橡木桶中发酵

### 采收日期

8月28日和29日上午

### 品鉴笔记

2023年份奥托干白葡萄酒光彩夺目。其清新诱人的色泽牢牢吸引住了大家的视线，激起嗅觉上的好奇心。白色花朵的微妙香气之间夹带着一抹柑橘的气息，释放出魅力十足的清爽感。口中，迷人的矿物味和无比细腻的余韵征服了味蕾。

8月28日和29日，酒庄在出色的天气条件下进行采摘。我们决定分两个上午完成收获，阳光明媚、温度宜人。

此前的春日里，我们对葡萄园展开了轻微的疏叶工作，以便为葡萄串通风，在保护葡萄香气同时促进接收日照。用篮子进行采收，可以让我们的收获过程自始至终地保持细致与温柔，尊重果实的完整性。

仔细分开各轮压榨出的葡萄汁，100%在橡木桶中发酵，其中10%使用全新橡木桶，细致且规律地搅拌酒泥：这些精准又细腻的作业造就了这款唯美的2023年份奥托干白葡萄酒，清新、纯净、美味、矿香、活力四射……

### 年份情况

总体而言，2023是一个高温之年，有时虽然潮湿，却又不会过分，还经历了几股寒流。

这个生长季之初天气温暖，有点潮湿，6月底的雨水让酒庄团队必须每日密切关注在葡萄园中展开的作业，保护葡萄园免遭霜霉病的侵袭。

接下来步入一段炎热期，局部地区还下了几场暴雨，这就需要我们为每个田块、每行甚至是每棵葡萄树进行精准的管理。

### 土地的力量

- 启用全新酿酒设施的首个年份：用生土和原木建造的环保酒窖
- 68个50升到120升容量不等的发酵罐
- 百分百重力作业的酒窖

