

“芬芳的白桃和多汁的香瓜， 伴随回味无穷的 柑橘清爽和绵密口感。”

首席酿酒师麦克·伊威斯维奇

蚝湾酒庄的理念是酿造精致并具有产区特色的葡萄酒，高雅迷人，果香馥郁。蚝湾马尔堡霞多丽充分表现出马尔堡产小葡萄酒那纯净，鲜明，成熟的果香。葡萄酒既在橡木桶也在不锈钢罐中发酵，酿造中会搅动酵母酒泥，从而带来最佳的柔和度，融合性与口感。为了保持最天然的酸度和风味，该酒不进行苹果酸乳酸发

酵过程。葡萄园中栽培的品系十分重要，得到较小的，风味浓郁的果实。这一切都造就了美味的蚝湾马尔堡霞多丽，使其充满了成熟柑橘类与核果类芳香，并与优雅的橡木味平衡，口感柔滑，回味悠长。该酒完美诠释了马尔堡独特的凉爽气候和土壤带来的纯净果香。





技术信息

2018年蚝湾霞多丽白葡萄酒

2018年马尔堡的生长季

进入生长季气温开始转暖，气候干燥，有利于发芽和开花。12月前生长季已超过长期平均水平，一直延续至3月。整个夏季，这片地区雨水充沛，有利于葡萄藤的健康。果实成熟、风味形成和整体果实状况均采用斯科特·亨利架藤系统支持，这个系统能让果实在雨季之后相对快速地干燥。果实进入自然成熟期并状况稳定时开始采摘，从而形成无与伦比的品种特色以及卓越的平衡度

土壤类型

主要的土壤在维拉，伦维克和布兰卡特的中心地区。浅的粉砂壤土下深叠着多层的自由排水的河石，是中等肥沃度和低活力的土壤。

品系/砧木的选择

选择产出较小果实，风味浓缩的霞多丽品系一主要是第戎 B95，UCD15，UCD6，548和门多萨品系。砧木的活力中低，适合这些品系以及当地土壤状况。

橡木的选择

橡木主要来自法国阿利埃产区。紧密的橡木纹理给酒带来较少的单宁，更多的芬芳，质感和复杂性。所用的橡木桶至少风干两年，经过中度炭烤，保证没有粗糙的单宁和破坏葡萄酒平衡的过浓味道。这些小橡木桶来自知名橡木厂“达高和杰格利叶”，“弗朗索瓦兄弟夏森”和“崔也”。

酿酒技术

葡萄被除梗后，轻柔地压榨，自流汁和压榨汁低温沉降，将澄清部分的果汁倒入不锈钢发酵罐中，加入能带来纯净风味的培养酵母。有50%的发酵汁被转移至小的法国橡木桶中，进行数周的缓慢低温发酵，温度控制在14~16摄氏度(57~60华氏度)。对于小橡木桶中发酵完成的葡萄酒，每周都搅动桶中的酒泥，经过9个月的熟化后，获得最佳柔和度，并保持品种风味。在不锈钢罐中发酵的酒通过搅动酒泥，倒罐澄清后，准备装瓶。不经过苹果酸乳酸发酵的过程，在最终装瓶前进行混合与过滤。

可持续发展

作为新西兰可持续葡萄酒种植的创始成员之一，我们始终将葡萄酒视为自然的恩赐。我们关注环境，致力于辨别及保护湿地、溪流和原生植被等敏感环境，从而确保我们的葡萄园种植不会影响这些地区生存的动植物。我们使用最先进的计算模型和土壤湿度探测技术来实现用水量的最小化。采用行间套种地被植物(而非在裸土上种植)的方式来保护土壤，将修剪下的枝条放在葡萄藤下，来吸引益虫进入葡萄园从而创造生态多样性的种植环境。



葡萄园地点:	维拉河谷和阿瓦特利谷
葡萄藤年龄:	8 – 20 年
收成日期:	2018年3月21日 – 4月5日

收成时成熟度分析 (重量平均值)

白利糖度:	21.1
滴定酸度:	9.8克/升
酸碱度:	3.38

葡萄酒分析

酒精度:	12.5% v/v
残糖量:	3克/升
滴定酸度:	6克/升
酸碱度:	3.4