

“馥郁的夏季花香和精致细腻的红色莓果香气，充满令人惊叹的清新柑橘余味和优雅质感。”

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。

每个收获期，我们都会从小型的葡萄园中精挑细选出结实稳定，表现良好的葡萄藤，并考量葡萄园的朝向，土壤肥力的适中度，以延长其成熟的过程，增强果实的风味。黑皮诺一直以来都是我们最关注的焦点。

葡萄从每块独立的葡萄园中采收，并在酿酒的每一个过程中单独处理。

蚝湾桃红是一款集浓郁的新鲜果香，优雅和平衡性为一体的葡萄酒。她具有明亮的桃红色以及充满活力的夏季水果的香气。口感新鲜而充满活力，余味悠长，并散发着新鲜多汁的樱桃风味。





技术信息

2019年蚝湾桃红葡萄酒



2019年马尔堡的生长季

随着煦暖春日的到来，生长季也开始了。在霞多丽、黑皮诺的开花期间以及长相思的早期开花期间，气温有所下降。一月，马尔堡气候温暖，空气干燥，夜晚也比平日更暖和。较早的花期加上一月温暖的气候，使得浆果尺寸小于平均值，果串松散。这样，果实能酝酿出极其美妙的风味。三月，这片地区雨水充沛，有利于葡萄藤的健康生长，而松散的果串又便于水分快速蒸发干燥。最后的收获采摘主要取决于酿酒师的决定，没有了雨水带来的压力，酿酒师会根据果实的自然成熟程度决定采收的时间。这就意味着，果实是在最完美的条件下收获的，小浆果的风味浓郁度、品种特色和清爽的自然酸度都令人惊叹。2019年将会被认定为马尔堡的最佳年份之一。

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

针对最终葡萄酒的颜色和红色浆果的风味而选择相应的一系列葡萄品系（比如：10/5, 115和Abel等品系）。

酿酒技术

所有采收的葡萄果实均经过除梗和轻柔的破碎过程。在发酵前进行一定时间的果皮接触以萃取少许颜色，而后进行轻柔的压榨并在低温的条件下静置澄清，最终转移至不锈钢发酵罐中。然后使用精选的特殊酵母接种发酵，以提高葡萄酒本身的香气。发酵过程在12-14摄氏度（54-59华氏度）的温度条件下缓慢发酵，这个过程大约持续21天。发酵完成后，葡萄酒与粗酒泥仅进行短期的接触而不使用搅桶操作，这样可以获得更加细腻的口感。这款葡萄酒完全不经过苹果酸乳酸发酵的处理。澄清完成后则进行最后的混合并且在最新鲜的时候进行装瓶以保证清新而活泼的果香。

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到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：	5 - 22 年
收成日期：	2019年3月16日 - 3月22日

收成时成熟度分析（重量平均值）

白利糖度：	20.6
滴定酸度：	9.2克/升
酸碱度：	3.3

葡萄酒分析

酒精度：	12.5% v/v
残糖量：	2克/升
滴定酸度：	6克/升
酸碱度：	3.4

Oyster Bay
NEW ZEALAND

蚝湾
新西兰

oysterbaywines.cn