

“馥郁的黑樱桃混 着多汁的黑李香气， 口感优雅且质地丝滑。”

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。

在此基础上，我们通过采用传统的酿酒技术提升葡萄酒的品质，增加它的细腻度与复杂性。

另外，我们还使用桶槽结合的发酵方式，在新旧混合的法国小橡木桶里进行熟化。

凉爽气候中出产最多的众多的黑皮诺里，蚝湾的马尔堡黑皮诺是杰出的：馥郁，柔顺且风味十足，具有熟透了的樱桃香味，含有甜美水果口味的单宁赋予其结构，并带来了悠长的余味。





技术信息

2018年蚝湾黑皮诺红葡萄酒



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

布兰卡特和伦维克的土壤—黑皮诺这个品种对它的生长环境特别挑剔。这里有最合适土壤：具有一致性，适中的肥力，粘质壤土上覆有一层粉砂土，有适度的持水力。

品系/砧木的选择

第戎品系为主（777，667，115和艾伯）。这些品系的特点是葡萄串和颗粒小而疏松，具有浓郁的果味。

橡木的选择

所用的橡木从法国的阿利埃，珠璧，崇克橡木产区精选出来。这种纹理紧密的木材所含的单宁较低，香气较浓，并可赋予葡萄酒更多层次的质感和丰富性。制桶前，橡木在露天经过至少两年冲洗和风干的交替处理，再以中度程度炭小除去单宁的粗涩的口感，同时强化它潜在的芬芳香味。我们的小橡木桶主要购置于著名的制桶厂如“达高和杰格利叶”，“费郎索瓦兄弟”和“梅尔居雷”。

酿酒技术

从各个精挑细选的园区里采摘下来的葡萄，混合起来酿酒，又为这酒增添复杂的层次感。葡萄去梗和碾压后，装进一个罐顶是结合开放与封闭两式的不锈钢发酵罐里。发酵前先低温浸渍后，再注入一系列的纯菌种酵母。这个开放式的发酵过程需要每天三次以手工下压，然后一小部分混合汁就会流进法国橡木桶，在桶里完成发酵过程。经过整整七天时间的浸渍，酒液就被榨入发酵罐和法国橡木桶里以完成苹果酸乳酸发酵。这葡萄酒在十一个月的陈酿后，再换桶然后做最后的混合酿造。

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：	4 - 22年
收成日期：	2018年3月19日 - 4月4日

收成时成熟度分析（重量平均值）

白利糖度：	22.7
滴定酸度：	8.9克/升
酸碱度：	3.44

葡萄酒分析

酒精度：	13.5% v/v
残糖量：	2克/升
滴定酸度：	6克/升
酸碱度：	3.5

Oyster Bay
NEW ZEALAND

蚝湾
新西兰

oysterbaywines.cn