



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Colheita

2009



火鸟庄园单一年份茶色波特是一款限量生产的稀有佳酿。与年份波特一样，这款波特酒展现出火鸟葡萄园及年份的双重特征，不过，这款茶色波特是一直在橡木桶中陈酿直至装瓶为止。

年份的天气条件

2009年份的天气条件

2009年的火鸟庄园有一个潮湿又寒凉的冬季，春季几乎无雨，夏季非常干燥，气温低于均值，除了六月和九月（+7.4°C）。

这些因素直接影响叶子和葡萄所处的环境温度，造成葡萄树水分蒸发量的减少，并导致葡萄树在白日的活跃时间变长。因此，葡萄树在整个植物生长期內完好地保持了自身的叶幕，将水分更为高效地分配给植物。

适宜的气温和低降水量有利于五月底花期的展开，坐果同样顺利进行，无落花、落果的情况。成熟期很早到来，直到8月中旬才达到平衡，随后因高温和非常干燥的天气条件而全力加速。

采摘时，葡萄的健康状况十分喜人。

成果优异，进而培育出果香饱满、圆润的葡萄酒，质地极为细腻，结构宏大。

品鉴笔记

2009年份火鸟庄园单一年份茶色波特呈迷人的琥珀色，泛着深邃的光泽。

香气非常浓烈、馥郁将干果和香料的香气和谐地融为一体。

烤杏仁和水果一类的年轻风味与甘草香融为一体，随后又展露出一些柑橘的香调。

口中，出色的清爽度和丝滑的质感映射出一种丰富的活力。这款2009年份茶色波特唯美迷人，诱惑十足，余韵很是悠长。

卡尔洛斯·阿格洛洛斯 (Carlos Agrellos)，技术总监

葡萄品种

出自火鸟葡萄园的国产多瑞加 (Touriga Nacional)、多瑞加弗兰卡 (Touriga Franca)、罗丽红 (Tinta Roriz)、红巴罗卡 (Tinta Barroca)、猎狗 (Tinto Cão)、索沙欧 (Sousão)。

酿造工艺

先是在传统酒槽lagares内脚踩葡萄出汁；然后在发酵过程中，严谨又集中的破皮作业对获得优秀成品而言至关重要。

陈酿

单一年份茶色波特在容量为640升、名为"casco"的老橡木桶中陈酿，直至装瓶。



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Colheita

2009

侍酒温度

9-14°C

年份茶色波特的酿造

在杰出年份，一些具有巨大陈年潜力的葡萄酒被分开在橡木桶中陈酿。成为名叫"Colheita"的单一年份茶色波特。

当我们断定葡萄酒已经万事俱备，一般而言是经过15年的陈酿期后，我们会装瓶其中一部分的葡萄酒，上市出售。这款2009年份茶色波特在2022年被首次装瓶。其余部分则会继续留在桶中陈酿，以备在未来装瓶。

