



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2021



在火鸟庄园的核心地带，有那么一小块区域是非嫁接的葡萄园，对根瘤蚜具有抗性。"葡萄牙的葡萄藤直根在葡萄牙的土地之上"，没有外来的砧木将这二者隔开，"Nacional国家园"也因此得名。这款美酒不仅是葡萄牙人民的一大骄傲，亦是对火鸟庄园卓绝风土的精纯诠释。

国家园可谓是一种独特又非凡之"现象"，与火鸟庄园其他酒款的出产时机不一定相同。有时，火鸟庄园虽然不会宣告酿造年份波特，但却会推出一款绝世的国家园。反之亦然，有时，火鸟庄园虽然会培育出伟大的年份波特，却又不见国家园的身影。当然，火鸟庄园也会遇到同时宣告酿造年份波特和国家园的情况，但这两款波特却有着迥异的风格。

年份的天气条件

生长季始于一个潮湿的冬日，天气温和，春季随之而来。温热潮湿的条件促使葡萄树在3月提早抽芽。4月降水均衡，补充了土壤中的水分。花期在5月初就早早到来，预示着采收期的提前。6月比较艰难，非常炎热、潮湿，这片地区还经常遭受雷暴和冰雹的袭击。幸运的是，火鸟庄园得以幸免。

与2020年7月创纪录的高温形成强烈反差，2021年7月天气温和，塑造了这个年份的风格特征。温和的天气条件一直持续到8月，葡萄得以缓慢而均匀地成熟，缺水现象明显轻于2020年。

我们于8月26日开始采收红葡萄。酿造波特酒的葡萄汁散发出非常诱人的香气。

随后，9月2日、13日和24日接连下了几场大雨。在前两场雨后，我们不得不将采收暂停三天，以便让葡萄达到更完美的状态。

在9月剩余的时间里，伴着明媚的阳光与温和的气温，所有葡萄品种的酚类物质都得以良好发展。往年的高糖现象并未在今年出现，所以我们能够尽可能地延长采收期，让所有地块的葡萄都充分成熟。10月8日，我们终于在晴朗的天空和适宜的温度下完成采收工作。

葡萄品种

从酒名来看，也许会误以为仅用了国产多瑞加（Touriga Nacional），但这款酒其实是混酿了多个葡萄品种，而且全部都是杜罗河谷最具代表性的贵族品种：多瑞加弗兰卡（Touriga Francesa）、猎狗（Tinto Cão）、国产多瑞加（Touriga Nacional）、索沙鸥（Sousão）和罗丽红（Tinta Roriz）。

酿造工艺

国家园的酿造工艺与火鸟庄园的其他酒款一般无二。葡萄通过人力脚踏出葡萄汁，在发酵期间浸渍出最为精华的物质，发酵容器为庄园传统的石头酒槽——lagares。

陈酿

火鸟庄园2021国家园年份波特在一个由橡木和栗木制成的容量为2500升的大桶中陈酿18个月。



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2021

侍酒温度

15°C-17°C

葡萄酒理化分析

酒精度：19.5 %

残糖量：104 g/dm³

总酸：4.8 g/dm³

pH：3.52

