QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2022

在火鸟庄园的核心地带，有那么一小块田是非嫁接的葡萄园，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完美诠释。
国家园可谓是一种非凡的奇迹，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申报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

对于这个产区而言，2022是一个干旱之年，有着前所未遇的天气条件。就连资历最老的酒农也表示从未经历过如此情况。不过，这个生长季也彰显出了杜罗河谷葡萄园及其葡萄品种惊人的韧性。
在这个葡萄生长季里，火鸟园记录下的降水量为364毫米，比1970到2000年的平均值低了276毫米。5月的花期和坐果期，天公作美。葡萄园中茂密的果串让我们有了对丰收的祈盼。
7月7日至7月15日，一股热浪将气温拉高到了40度以上，火鸟园的气温甚至攀至了45.5度。7月15日，Pinhão村迎来了葡萄牙有史以来的最高气温：47度。7月30日至8月10日间，这片地区再次遭受热浪的洗礼，气温超过了40度。
如此高温与相对偏低的湿度，一定程度上促进了葡萄保持最佳的健康状况。我们的葡萄园几乎没有受到病害的影响，而且大部分田块都保持着惊人的绿色，也没有缺水的压力。在葡萄采收分拣的过程中，只有极少的葡萄串被剔除出去也证实了其健康程度，也成就了这个年份葡萄酒的丰产。

用来酿造波特酒和干型葡萄酒的红葡萄的采收期始于8月25日。在8月份里为酿造波特酒的葡萄进行压榨，真的是极为罕见。整个生长季的干燥天气及低储水量限制了葡萄树的生长，葡萄串和果实个头因此偏小。酿造出的葡萄酒色泽艳丽，果香成熟得恰到好处。
9月12日至9月14日（28.4毫米）的雨水让气温骤降，改善了葡萄最终的成熟度。我们因此决定暂停采收，给葡萄几天时间，让它们变干，使其苯酚成熟度更上一层楼，提升糖分。我们最为优质的波特酒和干红葡萄酒就源自采摘期的最后一周，即9月中旬雨水过后采下的葡萄。
采摘期持续了37天，结束于9月27日。火鸟庄园共生产了705桶葡萄酒，比2021年少了5%。

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2022

品鉴笔记

火鸟庄园国家园年份波特2022年的特点是具有非凡的力量感、结构感和纯净度。它散发出馥郁的香气，比如甜美的黑色水果，伴随着大胆、咸鲜和香料感的风土气息。它清新而充满活力，带有淡淡的薄荷和甘草味。口感丰富而华丽，带有甜美的果味。表现出惊人的清新感。非常纯净且浓缩，具有非凡的果味和结构。口感集中且浓郁，纯净的黑色水果。它的力量感、单宁表达和深度都非常出色。

卡尔洛斯·阿格尔洛斯（Carlos Agrellos）(2024年4月)

葡萄品种

100 % 混合种植的老藤葡萄
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2022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。

侍酒温度

15°C-17°C

葡萄酒理化分析

酒精度：19.5 %
残糖量：85 g/l
总酸：4.6 g/l
pH：3.67