

TERROIR SERIES

QUINTA DO NOVAL

Quinta do Noval Vinhas da Marka

2019



风土系列是火鸟庄园发布的全新系列，为探索这片特定的卓越风土而生。

马尔卡葡萄酒 (VINHAS DA MARKA)

早在几年前，火鸟庄园便与阿格尔洛斯家族签订了一份长期的马尔卡庄园 (Quinta da Marka) 葡萄园的租赁合同，我们认为该葡萄园具有生产优质葡萄酒的巨大潜力。时至今日，2019年出产的杰出干红葡萄酒证明了我们的判断。这款出类拔萃且数量极为有限的马尔卡葡萄酒产自葡萄园中心地区仅1.45公顷的田块，这里混合种植着30多种传统葡萄品种，均是种于1930年的老藤。火鸟庄园马尔卡葡萄酒是一款精致、深邃、强劲的红葡萄酒，杯中散发出复杂的芳香，但最重要的是和谐、清新、平衡和优雅。

年份的天气条件

2019年的特点是冬季温和，气候干燥，5月至8月底几乎没有降雨。虽然整个欧洲的生产商都面临着热浪，但我们也享受了持久的阳光明媚的日子。幸运的是，这年夏天杜罗河谷的气温低于往年，使葡萄树能够更好地抵御缺雨的问题。此外，低湿度有助于减轻葡萄园的疾病压力，使我们收获了美丽健康的葡萄。

采收：

采收在理想的天气条件下进行，温度适中，天气干燥。只有9月21日至22日、10月14日至17日下了少量有益的雨。这是一个漫长的采收季，在经历了6周的采摘后，于10月18日完成采收。这片葡萄园里的品种多样性致使采摘延长至整个采收末期才完成。

2019年的完美条件让我们能够从容不迫的选择最佳时机(10月3日) 对这块田地进行采收。所酿造的葡萄酒的纯净度、复杂度和种种特性也印证了这些理想的天气条件。

品鉴笔记

香气极为馥郁诱人，芬芳细腻，透出成熟水果、矿物质、微妙的植物香气和奶油香草的味道。它既精致优雅，又令人耳目一新。这种复杂的元素组合在杯中是一种令人着迷的探索。其天鹅绒般的质地、令人垂涎的酸度和完美的平衡度保证了持久而优美的回味。

Carlos Agrellos，技术总监

葡萄品种

混合种植 - 种植在马尔卡葡萄园中的30多种老藤的传统品种。

酿造工艺

这款酒选用手工采摘的葡萄酿制而成，经过人工分拣和完全去梗。精选酵母菌更有利于掌握发酵周期。发酵在不锈钢罐中进行，温度控制在25至27°C之间。苹果酸乳酸发酵在不锈钢罐和法国橡木桶中进行。

TERROIR SERIES
QUINTA DO NOVAL

Quinta do Noval Vinhas da Marka
2019



陈酿

在225升的法国橡木桶中陈酿12个月，80%在新桶中，20%在一年桶中。

侍酒温度

16°C-18°C