



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

## Vintage Port 2021



火鸟庄园年份波特以纯净的果香和细腻、精美的质地为特征，虽然这也是庄园其他美酒的一贯表现，但却在年份波特之中表达得最淋漓尽致，也最为持久。

平衡与和谐，细腻与优雅，无疑是庄园殿堂级年份波特的典型风格。而且，我们仅在确定这年已孕育出虽然少量，但却值得称其为“火鸟庄园年份波特”（Quinta do Noval Vintage Port）之酒时才会宣告其诞生。

火鸟在年份波特的培育方面一直坚持走自己的路。如果我们确信某些酒的品质和个性能够媲美此前的火鸟庄园年份波特，我们就会为其灌瓶并宣告年份波特的出世，无论这意味着连续几年有产，还是仅能出品几百箱的火鸟庄园年份波特。后者才是更为常见的情况，年份波特在庄园总产量之中仅占得极少的一部分。

当然，在大年时，如果各波特酒厂的水准颇为统一，出现普遍声明的现象时，火鸟庄园亦会宣告酿造年份波特，而且产量与往常相比兴许会略有上升。但无论是哪个年份，火鸟品鉴室内的甄选标准都是极为严格的，即使在丰产年份，我们的年份波特产量仍是极微：最多之时，也从未超过我们优质风土总产量的15%。

2021年份波特共出产1500箱（12瓶装），占庄园总产量的4%。

### 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

国产多瑞加（Touriga Nacional）、多瑞加弗兰卡（Touriga Franca）、猎狗（Tinto Cão）、索沙鸥（Sousão）、罗丽红（Tinta Roriz）

### 酿造工艺

葡萄通过人力脚踏出葡萄汁，然后在传统石质酒槽中lagares中浸皮，以保证在发酵过程中最大程度地萃取出葡萄的香气、颜色以及单宁。



# QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

---

## Vintage Port 2021

---



### 陈酿

在火鸟庄园配备空调的酒窖里，在木桶中熟成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：97 g/dm<sup>3</sup>

总酸：4.6 g/dm<sup>3</sup>

pH: 3.61