QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2022

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佳酿的一贯表现，但却在年份波特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。

火鸟在年份波特的出品方面一直坚持走自己的路。如果我们确信这些酒的品质和个性能够媲美此前的火鸟庄园年份波特，我们就会为其装瓶并申报年份波特的出世，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，火鸟庄园品鉴室内的甄选标准都是极为严格的，即使在丰产年份，我们的年份波特仍是产量甚微：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2600箱（12瓶装），占庄园总产量的6.6%。

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，火鸟庄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。

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2022

品鉴笔记

2022年的火鸟庄园年份波特展现出非凡的浓郁，带有馥郁的成熟果香，如黑李子、紫罗兰和野生浆果，这是火鸟庄园的特征。在口感上，它表达极为深邃，有着辛香料的味道，如实反映了门迪斯谷的风土，随之而来的是芬芳的香味，与如天鹅绒般的丝滑的质地完美搭配.

卡尔洛斯·阿格尔洛斯（Carlos Agrellos）- 2024年4月

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。

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

15-17°C