



Villa

DON MAXIMIANO

2016



作为Don Maximiano's Founder's Reserve的副牌酒，Villa Don Maximiano是向酒庄创始人做出的社会贡献致敬。1870年，马西米诺·伊拉苏先生在阿空加瓜谷这片处女地上，建造了一个供酒庄工人们生活居住的村庄，并取名为Villa Errázuriz。Villa Don Maximiano使用赤霞珠，小维铎，马尔贝克和品丽珠混酿，展现出优雅的风格。所有葡萄均来自Don Maximiano酒庄的葡萄园。

缘起之地：阿空加瓜谷

葡萄园

酿造Villa Don Maximiano的葡萄来自位于阿空加瓜谷的七个葡萄园。有的葡萄园位于山坡上，有的位于平底，这赋予了葡萄酒独特的风味。赤霞珠，小维铎，马尔贝克和品丽珠充分展现出山区的风土特色。数百万年前的火山活动带来了深厚的砾石质冲积土壤和粘土及壤土质土壤，它们给予了葡萄酒浓郁的矿石风味和复杂度。不同的土壤构成让每一片葡萄园各有特色。这让我们可以进行灵活且创新的调配的同时，又完好保留了阿空加瓜谷风土的精髓所在。



年份特点

2016年四季分明，是一个具有挑战性的年份。凉爽的春天过后，夏天比以往更为温暖。尽管十月阴冷，并有降雨，但十一月份的春季一片祥和，保证了健康的开花和坐果。夏季初期，气温上升，一月份的气温比历史平均水平稍高。二月温暖怡人，凉爽的晨雾中和了持续温暖的天气，并一直持续到葡萄生长期结束，这为酿造出高品质的葡萄酒打下了良好的基础。采收在三月末四月初进行。幸运的是，在四月份降雨来临之前，所有葡萄都采收完毕。

品酒笔记

这是Villa Don Maximiano的首个年份，采用赤霞珠，小维铎，马白克和品丽珠进行混酿。优雅精致，富有深度。纯净和丰富的果香让人过目难忘。晃动酒杯，红色水果和迷人的花香呼之欲出：新鲜的红樱桃与蓝莓，可可，以及一点黑醋栗叶的芬芳。入口后酸樱桃和新鲜蓝莓的风味喷薄而出。果香丰富，清爽迷人，从头到尾都让人印象深刻。单宁扎实，富含深度和完美的平衡。Villa Don Maximiano的首个年份无疑拥有出色的陈年潜力。

— 弗朗西斯科·贝提，技术总监

葡萄酒信息

品种：40%赤霞珠，25%小维铎，20%马尔贝克，15%品丽珠

酒精度：13.5°

pH值：3.48

残糖：2.57 克/升

总酸度：6.12 克/升（酒石酸）

陈年：22 个月法国橡木桶陈年（50%新桶，30%旧桶，20%大橡木桶）

