



LA CUMBRE



年份:	2016
产区:	阿空加瓜谷
品种:	100% 希拉
酒精度:	14°
酸碱度:	3.58
整体酸度:	5.77 g/L (酒石酸)
残糖量:	2.49 g/L
陈年:	22个月 于法国橡木桶, 68% 为新桶

葡萄园

酿造La Cumbre的希拉，来自我们位于阿空加瓜谷内的马克西（Max）葡萄园和在阿空加瓜海岸园区中最好的区块。马克西葡萄园具有多样的微型气候、土壤类型，海拔高度，与包含高密度种植区（每公顷5,500至10,000株葡萄藤）也具备的各种日照角度，土壤中的高石头含量（高达70%）使得排水良好，有效控制了植物生长的活力。我们的阿空加瓜海岸葡萄园距太平洋仅12公里，此处山峦起伏令人惊艳，所生产的希拉有着浓郁香气，红色水果风味与高酸度让口感充满清新、引人入胜。



年份报告

2016年成就了一款平衡感优雅美好又饱满的独特葡萄酒，充满既清新又成熟、独一无二的风味。

生长季的一开始十分干燥，降雨直到冬季才来临，和凉爽的春季气温一同持续到10月。这个情况使得发芽日期比往常迟了5到7天，也因此减慢了果实的生长。在11月底转为温暖的春天后，葡萄藤开始生长，同时确保了健康的开花与坐果。

12月底天气更暖和后，夏天也跟着展开，气温和历史平均值差不多，到了1月又变成较为凉爽的状况。尽管转色期开始的日子和平常相去不远，不过受总热能较低的影响，时间更长也较不均匀。

随着2月的到来，温暖的夏天使得本月的总热能比平均值高了6%，对于平衡作物成长不均的情形起到了帮助。3月又开始转冷，葡萄得以逐渐积累糖分，到了3月底、4月初酚类达到成熟时，明亮的酸度与充足的酒精度发展得也十分平均。本生长季的总热能比我们的历史平均值低了7%。

葡萄的采收工作集中在4月5日到4月10日，并在4月开始持续性降雨前，都已安全存放于酒窖里。

酿酒

在凉爽清晨时分以人工采摘的葡萄，经过仔细筛选、除茎去叶、破皮后，小心放入不锈钢桶中，随种植区块的不同，在桶中的发酵温度为26到28摄氏度之间，所需时间约6至28天。葡萄酒在68%为新桶的法国橡木桶中陈年22月后会被聚集在一起，用于混酿出最终KAI的成品，接着装瓶，在上市前还会陈放一年。

品酒笔记

「强烈的红宝石酒色闪动着紫罗兰光泽，La Cumbre 2016一开始的香气让人联想到迷迭香和莳萝，接着带出黑樱桃、蓝莓派和些许丁香的气息。入口后，满满的黑莓和蓝莓香，伴随着红樱桃、覆盆子、迷迭香、莳萝和烟草味。细致强劲的单宁让口感清新多汁。」

- 弗朗西斯科·贝提格 (Francisco Baettig), 技术总监

