



## 都妃城堡干红葡萄酒2010年一枫萨克

庄主:威廉•哈雷 主管:伯纳德•拉莫

葡萄园

31公顷

产量:40百升/公顷

粘土石灰岩枫萨克磨拉石土壤

90%美乐 10%品丽珠

密度:6300株/公顷

平均年龄:30年

手工采摘,从2010年9月22日至10月1日, 严格遵循每个地块单独采摘原则

酒精度:14.5%



酿酒师:丹尼斯•迪布德

酿造

重力接收

在去梗机上游和下游安装筛选台

发酵前使用搅拌器2次搅拌均匀

发酵中轻微搅拌,发酵后期停止

发酵温度26°C 30天,酒罐中陈酿35天

垂直缓慢轻微压榨

部分酒体在橡木桶中进行二次发酵

分批次单独陈酿12个月,30%在新橡木桶 中陈酿

产量:80000瓶

