

BISQUERTT

Family Vineyards



CHILE



CLAY®

古岩

伴随这来自太平洋强劲的冷风，这里温柔又顽强的花岗岩粘土丘陵地带的Chequen充分表达了西拉葡萄的倔强与独特。

Q粘土来自马奇韦更小的微风土，形成智利沿海区域第四纪的浅层粘土和花岗岩土壤为这块葡萄园带来了独特的魅力。排水良好，高孔隙度，中等肥沃度的土壤，再加上独特海洋性气候的影响，酿造出绝佳的葡萄酒。

CHILE



古岩

葡萄品种 : 混酿 (75%西拉 · 25%马尔贝克)

年份 : 2018

产地 : 马奇韦

葡萄园 : El Chequen 葡萄园

产地 : 20年树龄，距离海岸30千米。非嫁接，垂直分布修剪法，种植在斜坡上。自动滴灌技术。严格控制生长量。气候：受海洋影响的地中海型气候。温度范围，冬季8-12°C，夏季18-29°C。年降雨量500mm。

土壤 : 混合有第四纪中厚粘土的海岸花岗岩土壤。

采收 : 4月第二周人工采收。气囊压榨，冷浸渍48小时。

发酵 : 20%在敞开的木桶里进行自然酵母的发酵，人工进行倒桶和通风。

陈酿 : 在300升的法国橡木桶和500升的混凝土罐中陈酿12个月。

酒精度 : 13.5%

pH : 3.52

酸度(g/l) : 3.6

糖度(g/l) : 2.8

品酒词 : 古岩拥有深红色泽，伴随着紫罗兰的丰富香气扑面而来。大量的红色和黑色水果的香气，黑莓、覆盆子、李子，还有香料，胡椒、丁香，还有动物皮革、烟草和矿物质风味。口感饱满、复杂，但是极为平衡。酒中拥有强烈但柔滑、优雅的单宁，紧致的个性最后伴着悠长、优雅的回味。

餐酒搭配 : 鉴于其复杂性，可以与各种肉类搭配，例如野猪、羊肉，当然与熟奶酪也一样完美，例如曼切戈奶酪、蓝纹奶酪。

最佳适饮温度 : 16°C.



BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl