



年份:	2013
产地:	阿空加瓜山谷
成分:	90% 佳美娜 7% 小纬铎, 3% 西拉
酒精:	14.5°
PH:	3.6
酸度:	5.8 克/升 (酒石酸)
残留糖分:	2.77 克/升
陈年:	法国橡木桶22个月



葡萄园:

2013年份凯葡萄酒是由位于阿空加瓜山谷的 MAX V 葡萄园中最佳地块的葡萄酿制而成。葡萄园中的佳美娜葡萄种植于1992年和1993年,葡萄园是火山岩地质,其50%都为石头,所以这片葡萄园有很好的排水性,而且它离凉爽的太平洋很近,这些都是很利于佳美娜生长的条件,这里的佳美娜有很好的饱满度,漂亮的颜色和层次感。

采摘记录:

智利的北部和海边葡萄产区因为寒冷的气候使得我们有一个丰收的季节。春季凉爽,十月多雨使得土地十分湿润利于葡萄藤尽早生长。在我们的MAX葡萄园里生长着一些健康活力的作物,它们能很好的帮助调整水分。葡萄藤今年出花和结果早于往年(根据不同的葡萄品种,早大约12-25天),但是长出来的是小串紧实的葡萄。整个夏季只有2月份我们希望气温差更大一些来改善葡萄的成熟度,2月以外的月份气候都很温和。



据统计，整个夏天总热度为1,504 DD，这比历史最高平均值 1,568 DD低了4%，比去年低了 7%。

总的来说，2013年葡萄酒采摘季比以往迟开始，由于气候凉爽和干燥的秋天，葡萄慢慢柔和的成熟起来，这使得我们的红葡萄获得了很棒的果味饱满度，新鲜，有深度。

优雅和平衡这是这个季节的主要的两个形容词，高品质的单宁，漂亮的颜色和长久的收尾。

佳美娜则体现了它的辛辣味和优雅的品质。

酿酒记录

所有的葡萄都人工小心翼翼的采摘，之后用一个小的12公斤桶带回酒园，通过两次筛选将各种植物枝干和破损的葡萄除去以确保最终葡萄的品质。在压榨之后，通过重力学将所有的葡萄汁倒入橡木桶或不锈钢桶里进行发酵，佳美娜浸渍20-30天，小纬铎16天即可。当发酵和浸渍都结束之后，2个葡萄品种都分开在法国橡木桶里陈年2年，再此之后不同的元素聚集在一起来做成最后的凯葡萄酒。葡萄酒装瓶之后还在酒窖中保留1年，之后再上市。尽管每个年份都不一样，但是我们还是发现细腻和优雅这两个词能很好的形容我们的葡萄园和我们想酿造的平衡回味悠长的美酒。

酿酒师评语：

做为阿空加瓜山谷特有经典的表达，凯葡萄酒代表了我们的酿酒师和葡萄种植团队的奉献，他们努力在这片特别的葡萄园里做出最可能细腻的葡萄酒。

这款凯佳美娜葡萄酒有着令人着迷的深紫色。闻着有黑胡椒的味道，入口有微妙的红辣椒味，整个酒体由橡木桶存放而散发出成熟甜辣和苦巧克力的气息。入口清爽，酸度适中，散发胡椒，丁香和黑果，以及无花果的香甜。这款酒优雅柔和，单宁丝滑，酸度轻盈，具有陈年潜力。

— Francisco Baettig 首席酿酒师