



ORNELLAIA

2018 年奥纳亚红葡萄酒 – 恩典 (ORNELLAIA 2018 'LA GRAZIA')

DOC超级保格利

奥纳亚酒庄自建立之初起就秉承一个宗旨：出产最能体现产区风土的优质葡萄酒。

酒庄每年的正牌葡萄酒均由赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维尔多四个红葡萄品种混酿而成，每个年份的佳酿各有神韵，完美的体现了庄园的风土及当年的气候特征。

酿酒师酒评

51% 梅洛, 40% 赤霞珠, 7% 品丽珠, 2% 小维多

“2018 年奥纳亚红葡萄酒闪耀着它典型的深宝石红光泽；香气浓郁且活泼，很有 2018 年的年份特点。红色水果的香气混杂着柑橘的清甜，带着一丝甘草的清凉和地中海的温暖气息。入口第一感觉是酒体绵密平衡：单宁强壮却质感绵柔，香气精准、酒体优雅。回甘毫不懈怠，悠长、清新、并且饱满结实。”

欧嘉·傅莎莉 - 酿酒师 - 2020年7月

2018 年生长季天气分析

连续几年温暖的冬季，让人们几乎忘记了保格利冬天应有的样子。幸好 2018 年的冬季终于回归正常轨道，持续的低温天气（0 摄氏度以下）让葡萄藤可以进入休眠状态。2018 年的春天是有史以来雨水最充沛的一年，4 月的平均降雨量是往年的三倍，平均温度也前所未有的高。虽然这一年的葡萄萌芽时间稍迟，但是温暖湿润的天气让芽孢迅速生长，最终开花期提早了将近一周左右的时间。整个五月和六月的大部分时候降雨也比往年多。七月来临，天气终于转晴，保格利回归温暖、干燥。葡萄在七月的 22 号至 25 号进入转色期。这年的八月跟 2017 年的八月一样炎热，但是稍微湿润一些。葡萄的糖分累积缓慢进行，酸度保持的非常好，葡萄的颗粒也因为吸收了足够的水分而非常饱满。九月的天气持续和暖，晚间的低温让葡萄的香气和酸度都得到很好的保持。红葡萄从八月 31 日开始正式进入采摘期，最先收获的是梅洛葡萄。采收在十月 8 日正式结束。

酿造与陈化

所有的葡萄均为人工采摘。采收后的葡萄串被分别置于承重 15 公斤的篮子中，运送到酒窖。葡萄在去梗前后分别进行两次严格的人手筛选。2016 年，酒庄更引进了光学分选葡萄的仪器，在两次人工筛选的基础上再多加一道工序，以求最大程度的保证葡萄酒的质量。不同葡萄品种、或来自不同葡萄田的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。发酵在恒温不锈钢罐或水泥罐中进行，温度始终控制在 26 至 30 摄氏度之间。酒精发酵持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒进行为期 15 天的浸渍。葡萄酒继而转移到小橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）和熟成。橡木桶的新旧比例为 70% : 30%。在奥纳亚的恒温酒窖中熟成 12 个月后，酿酒师进行各个系列葡萄酒的最终调配；调配后重新置入橡木桶中继续熟成 6 个月，让酒体更加平衡，香气更融合。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 12 个月，才正式推出市场。

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监