

# 年多马赛小 2017

托斯卡纳IGT红酒 – 92%梅洛 – 8%品丽珠

## 气候成就佳酿

2017年可谓近来最为干燥燠热的年份之一。由于冬季异常温和，气温较平均高上3°C，因此发芽比平常提前两周。除了4月底的短暂气温下降外，整个生长季大多温暖干燥，导致树冠发育减缓。开花作果进程顺利，但由于缺乏水份，果实不大。7月和8月依然炎热，几乎无雨，幸运的是，夜晚够凉爽。采收工作于8月24日开始，为保持鲜度，避免过熟，不到一周便完成工事。

## 酿造与陈化

由于采收提前且迅速，整座葡萄园仅分为三个阶段完成。因为果实较小，故根据葡萄树的年龄分批采摘，不以地域划分。所有葡萄均为人工采摘，除梗前后历经双重筛选，装于承重15公斤箱内，缓放轻压。每批葡萄分别酿制，发酵以钢桶和木桶为主，浸渍期相当短，不超过一周。有鉴于葡萄果实大小，萃取工事尽可能细致，温控不超过25°C。乳酸发酵使用的橡木桶50%为新桶。桶中酒液历经15个月后装瓶陈放，2019年10月上市发表。

## 酿酒师品酩记

承自马赛多严选系列，小马赛多与其姐妹作同样系出名门。干热天气形塑的佳酿呈现以炖李子与黑莓为主的馥郁成熟香气，色泽浓艳。口感宽阔而丰富，鲜度非凡，结构坚实。

2018年11