

“芬芳的蜜桃，多汁的香瓜和浓郁的油桃气息中还带有一丝青柠风味。”

首席酿酒师麦克·伊威斯维奇

蚝湾酒庄的理念是酿造精致并具有产区特色的葡萄酒，高雅迷人，果香馥郁。蚝湾马尔堡霞多丽充分表现出马尔堡产小葡萄酒那纯净，鲜明，成熟的果香。葡萄酒既在橡木桶也在不锈钢罐中发酵，酿造中会搅动酵母酒泥，从而带来最佳的柔和度，融合性与口感。为了保持最天然的酸度和风味，该酒不进行苹果酸乳酸发

酵过程。葡萄园中栽培的品系十分重要，得到较小的，风味浓郁的果实。这一切都造就了美味的蚝湾马尔堡霞多丽，使其充满了成熟柑橘类与核果类芳香，并与优雅的橡木味平衡，口感柔滑，回味悠长。该酒完美诠释了马尔堡独特的凉爽气候和土壤带来的纯净果香。



Oyster Bay | 蚝湾
NEW ZEALAND | 新西兰



技术信息

2016年蚝湾霞多丽干白葡萄酒



2016年马尔堡的成长季节

生长季初期的气温十分凉爽，低温的状态持续了整个干燥的十二月。随着夏季的到来，不断升高的气温为开花结果提供了理想的条件，充足的阳光为变色期提供了异常优异的环境，连同一流的树冠管理，共同造就了一个理想的收成。马尔堡地区标志性的昼夜大温差在本来就较为延缓的生长季中进一步减慢了葡萄的成熟过程，最终形成了葡萄出色的果香和细腻活泼的酸度。

土壤类型

主要的土壤在维拉，伦维克和布兰卡特的中心地区。浅的粉砂壤土下深叠着多层的自由排水的河石，是中等肥沃度和低活力的土壤。

品系/砧木的选择

选择产出较小果实，风味浓缩的霞多丽品系一主要是第戎 B95, UCD15, UCD6, 548和门多萨品系。砧木的活力中低，适合这些品系以及当地土壤状况。

橡木的选择

橡木主要来自法国阿利埃产区。紧密的橡木纹理给酒带来较少的单宁，更多的芬芳，质感和复杂性。所用的橡木小桶至少风干两年，经过中度炭烤，保证没有粗糙的单宁和破坏葡萄酒平衡的过浓味道。这些小橡木桶来自知名橡木厂“达高和杰格利叶”，“弗朗索瓦兄弟夏森”和“崔也”。

酿酒技术

葡萄被除梗后，轻柔地压榨，自流汁和压榨汁低温沉降，将澄清部分的果汁倒入不锈钢发酵罐中，加入能带来纯净风味的培养酵母。有50%的发酵汁被转移至小的法国橡木桶中，进行数周的缓慢低温发酵，温度控制在14~16摄氏度(57~60华氏度)。对于小橡木桶中发酵完成的葡萄酒，每周都搅动桶中的酒泥，经过9个月的熟化后，获得最佳柔和度，并保持品种风味。在不锈钢罐中发酵的酒通过搅动酒泥，倒罐澄清后，准备装瓶。不经过苹果酸乳酸发酵的过程，在最终装瓶前进行混合与过滤。

成长季气候数据 (10月—4月)

	2016 成长季节		长期平均值	
最高平均温度:	23°C	73°F	21.9°C	71°F
最低平均温度:	9.4°C	49°F	9.5°C	49°F
适合生长的温度日数:	1335°C	2435°F	1224°C	2235°F
雨量:	347 mm	13.7 in	467 mm	18.4 in

葡萄园地点:	维拉河谷和阿瓦特利谷
葡萄藤年龄:	7—19年
葡萄藤整枝法:	长枝修剪法，新枝垂直分布和史考特亨利整形法
收成日期:	2016年3月31日—4月19日

收成时成熟度分析 (重量平均值)

白利糖度:	22.1
滴定酸度:	8.3克/升
酸碱度:	3.40

葡萄酒分析

酒精度:	13.5% v/v
残糖量:	3克/升
滴定酸度:	6克/升
酸碱度:	3.5

Oyster Bay
NEW ZEALAND

蚝湾
新西兰