

“散发着甜美愉悦的热带水果 香味和明快的柑橘风味， 余韵清新浓郁。”

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。一切皆始于葡萄园。我们视每块葡萄园为独立个体，分开采收酿造。葡萄要先破碎、轻榨成汁并低温沉降，然后在严格的温控下，经过漫长而缓慢地

发酵，发酵，趁年轻时立即装瓶，保持果实的新鲜口味和香气。呈现出淡绿麦秆色的蚝湾马尔堡长相思干白葡萄酒有着馥郁鲜明的果香风味。浓郁的百香果味伴随着充盈的热带水果香气，是一款清新爽口又高雅优质的美酒。



Oyster Bay | 蚝湾
NEW ZEALAND | 新西兰



技术信息

2017年蚝湾长相思干白葡萄酒

2017年马尔堡的生长季

随着冬月的离去，生长季来临。此前数月内适宜的降水量促进了葡萄藤的健康成长，并为其创造了良好的舞台，尽管可能会使其稍晚开花。1月气候温和，使葡萄浆果转色期内的天气多为干燥、多风。这一整段时期的阳光低于长期平均水平，缓慢地培育了浆果的绝佳风味和酸度。由于每日最高与最低气温间的温差较小，与长期平均温度相比，气候仍较温暖。三月中旬的雨季减缓了葡萄浆果成熟的速度。我们采用斯科特·亨利架藤结构这一平衡的葡萄藤管理系统减轻了这一影响，该系统管理下的葡萄藤相对打开使果实得以快速地干燥。在干燥的条件下，酒庄的接收在白天和夜间均能迅速完成，从而确保每一份收入的果实均为最佳的状态。这一理想的结果，是由葡萄园与酒庄的距离、酒庄总体的接收能力和经验丰富的酿酒团队共同创造的。总的来说，季节的影响虽减缓了葡萄成熟的速度，却培育了其绝佳的酸度、色泽和风味。

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

着眼于波尔多和UCD1的品系，酿出的葡萄酒纯净，具有浓郁的表现品种特点的风味。根据品系和土壤活力，选用从中度到低度活力的合适的砧木。

酿酒技术

在整个收获季节，随着葡萄成熟的先后，从有较多排水性好的砾石土的葡萄园开始逐个采摘。一旦进入酿酒厂，葡萄会马上去梗，放进压榨机中，先分离出自流汁，再轻轻压榨葡萄。然后将果汁澄清，放进不锈钢的发酵槽里，注入一系列的培养酵母菌，以增加它的复杂度和香味。在摄氏12~14度(华氏 54~59度)的严格温控下，葡萄酒慢慢地发酵。和酒泥短时间接触之后，进行倒桶，混合的工作。趁年轻时装瓶，以确保葡萄酒具有新鲜，爽口和优雅的品种特征。



成长季气候数据 (10月—4月)

	2017 成长季节		长期平均值	
最高平均温度:	21.6°C	71°F	21.3°C	70°F
最低平均温度:	9.3°C	49°F	9°C	48°F
适合生产的温度日数:	1287°C	2349°F	1228°C	2242°F
雨量:	626 mm	24.7 in	477 mm	18.8 in

葡萄园地点:	维拉河谷和阿瓦特利谷
葡萄藤年龄:	3—23年
葡萄藤整枝法:	长或短枝修剪的新枝垂直分布整形法
收成日期:	2017年3月31日—4月24日

收成时成熟度分析 (重量平均值)

白利糖度:	19.5
滴定酸度:	10.7克/升
酸碱度:	3.15

葡萄酒分析

酒精度:	12.5% v/v
残糖量:	4克/升
滴定酸度:	7克/升
酸碱度:	3.3

Oyster Bay
NEW ZEALAND

蚝湾
新西兰