

穆萨酒庄红葡萄酒 1986

概述

1986年的天气模式与1985年相似，但由于冬季气候温和，雨水不多，夏季温暖。

9月8日开始收割，比往年稍早。

9月15日，出现了长达两星期的热浪，加速了作物的成熟，再加上地面水分的缺乏

地面水分不足，提高了糖度，同时降低了整体酸度。结果是比平均水平小的作物和

细腻、丝滑的葡萄酒。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

9月8日，葡萄开始运抵酒厂后，传统的发酵开始了，但从15日开始突然发展成更具挑战性的方法。

从15日开始，发酵控制变得更加困难--温度变化更快，发酵也变得更加困难。

温度变化更快，发酵无故停止，几天后才恢复。最明显的是

是颜色、果味、酒体和力量的突然集中。

我们已经习惯了在收获的第一周和最后一周之间的这种演变；在前几年，我们已经学会了应对它。

但在1986年，这种变化是如此之快，使发酵过程变得非常复杂，难以跟踪和完成。

到了10月底，一些葡萄酒还残留着糖分。我们希望发酵能持续到1987年--由此产生的葡萄酒将变得更大、更复杂和更多。

由此产生的葡萄酒将变得巨大、复杂和强大--为长期发展而建造。在装瓶之前，1%的乡土葡萄酒被混合在一起，以提高葡萄酒的质量。

在装瓶之前，1%的乡村葡萄酒被混合在一起，以增强这个丰满年份的特征。

品酒笔记

最初的想法是，这是一款适合早期饮用的清淡葡萄酒，但在酒窖中见证了这些变化之后，葡萄酒有了新的生命力，并得到了充实。

新的生命力，并充满了活力。无花果和椰枣的干果味，加上特有的甜香料和一丝苦涩的巧克力味，在口中传递。

呈现在口中。口感如天鹅绒，圆润饱满，余味悠长。

一款真正伟大的葡萄酒.....在其优雅和攻击力方面令人难以抗拒 - 奥贝隆-沃, 《观察家》, 15日

1993年5月

这款酒温暖，有雪松味，典型的甜味，有挥之不去的巧克力和樱桃味，特别好喝--安德鲁-杰福德, 《葡萄酒杂志》。

橙子味；甜美的巧克力味，打开后很丰富；饱满、成熟的波美侯风格，相当有咬劲 - Michael Broadbent, 四月

2000

桃花心木红色，边缘有淡淡的黄褐色，明显成熟，但对其年龄来说仍有一种年轻的印象。温暖的，非常南方的香味，就像

老式教皇新堡的酸度，这是它所缺乏的。丰富的，令人满意的，非常像罗纳的口感，仍然有活力和苦涩的巧克力。

有活力和苦涩的巧克力。一款可爱的葡萄酒现在正处于巅峰状态，开始慢慢褪色--史蒂文-斯珀里尔, 2019年10月

酒精度

14%Alc./Vol.