

穆萨酒庄红葡萄酒2001

概述

2001年是一个非常不寻常的年份--虽然开始时有一些相当寒冷的雨天，但到了2月中旬，气候就变的暖和起来，几乎没有雨雪。

气候转变为更温暖的天气，几乎没有雨或雪。从三月到八月，只有

23毫米的降水--因此，这一年的总降水量大大低于正常水平，地下水位也明显下降。

显著降低。在春季正常开花后，7月和8月异常炎热。

这是连续第四年降雨量极少，导致葡萄树疲劳。神索葡萄树受到的影响最大。

特别是那些生长在石灰岩土壤上的葡萄。赤霞珠和佳丽酿的葡萄皮比较厚，比较结实。

在阳光下得到了更多的保护，并显示出极好的浓度。

神索仍然芳香四溢，但失去了一些颜色；赤霞珠和佳丽酿则是如此。

赤霞珠和佳丽酿则丰富、有力、果香浓郁，带有烟熏和皮革的香气，呈深紫罗兰色。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿制

收获于9月3日开始--是有记录以来最早的开始日期之一。总收成减少了15%。

但葡萄是健康的，成熟的，没有过度的单宁或酸度。发酵工作稳步进行，乳酸发酵也很容易和自然地进行。

和2000年一样轻松自然。

这个年份的特点是赤霞珠和佳丽酿比神索占优势。这款酒是

在水泥桶中发酵，在法国内韦尔橡木桶中陈酿一年，于2004年夏天装瓶。

品尝说明

酒体呈深红色，边缘呈赤土色，具有复杂的雪茄盒香料、温暖的皮革、烘烤的水果、成熟的莫雷洛樱桃和黑加仑的香气。

樱桃和黑醋栗。口感上有强烈的红樱桃、黑巧克力、橄榄、无花果和天鹅绒的味道。

在非常长的回味中，单宁光滑。

中等硬度的红色。浅色的边缘。相当沉重的气味。稠密和蘑菇味。与1999年的空灵形成鲜明对比。末尾有尘土味的咀嚼感

在开始的时候有明显的甜味。缺乏一点新鲜感，但有一些有趣的成熟度 - Jancis

罗宾逊，2018年3月

酒精含量

13.5%Alc./Vol.