

穆萨酒庄红葡萄酒2003

概述

2003年的收获是一次独特的经历，有两个词可以恰当地概括它。酒精和酸度--这个年份的酒两者都很丰富。经过一个多雨的冬天（记录显示，这是15年来最多的一年），从4月中旬开始，一滴雨也没有下，天气变得炎热而晴朗。

一滴雨也没有下，天气变得炎热，阳光充足。在5月开花的时候，10天的热浪使收获量减少了约30%。

量减少了约30%。这一现象是造成葡萄中糖分和酸度集中的原因。7月

和8月并不像往年那样热，当然也不像2003年欧洲那样热。收获

9月4日开始收获，葡萄非常健康，成熟度很高。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

发酵温度控制在27至30摄氏度之间，每天进行2次抽水，以提高提取率。

长时间浸泡：约3周。随后立即进行乳酸发酵，到11月底，所有葡萄酒都完成了乳酸发酵。

到11月底，所有的葡萄酒都完成了乳酸发酵，并进行了挂瓶。即使在装瓶阶段，我们也能看出这些酒是

反映了一个伟大的年份，丰富的单宁、酸度和颜色。

这些葡萄酒在水泥桶里呆了9个月，然后在法国内韦尔橡木桶里呆了一年。这三个品种 - 赤霞珠、神索和

这三个品种--赤霞珠、神索和佳丽酿--在此之前一直是分开保存的，它们都非常芳香，显示出高度对比的香气。

浓郁的香气。反映了葡萄的极度成熟度，以及糖分和酸度的集中，这使得这次收获的葡萄非常独特。

体现了葡萄的极度成熟，以及糖分和酸度的集中，使这次收获的葡萄非常独特，它们是平衡的，质地丰富，单宁柔和。最后的混合酒在酒槽中又休息了6个月

最后的混合酒在大桶中又静置了6个月，然后装瓶并转移到加齐尔高山上的穆萨城堡酒窖中，开始其成熟和发展的旅程。

开始它的成熟和发展之旅。

品尝说明

呈深红宝石色，具有复杂、耐人寻味的香气：烤面包、雪茄盒、新茶、李子和东方香料。

香料。在口中，有成熟的水果：李子、无花果和樱桃，还有茶叶和黑巧克力的味道。这款酒

这款酒是强烈的；第一口就释放出复杂的醋栗、樱桃和香料的味，并有一丝游戏的味道，最后是清洁的酸度。

伴随着清洁的酸度。我们最初的迹象表明，2003年的葡萄酒将是酒体饱满、强劲有力的，具有很强的持久性。

7年后，在2010年发布时，我们被证明是正确的：这些是2003年的决定性特征。

我认为2003年的红葡萄酒是经典的Musar，是佳丽酿的伟大年份 - Gaston Hochar

.....这是一款成熟的、性感的穆萨葡萄酒。它保留了优雅的中段口感，以及可爱的水果和良好的平衡。有一种略带甜味的感觉

余味，也许是一种高调的举止。郁郁葱葱的质地和令人惊讶的丰富性使其成为一款相当丰满的葡萄酒。

以穆萨的标准来看，这是一款相当丰富的葡萄酒。它现在只显示了一点婴儿肥。新鲜而年轻，今天它只是一只友好的小狗。我不太确定

我不太确定它是否符合酒厂的首选风格，但对消费者来说，这应该是一个非常令人愉快的年份。它没有显示出一丝岁月的痕迹，它有很大的潜力和很长的寿命。

尼尔-马丁·罗伯特-帕克的葡萄酒倡导者

中度石榴红。甚至比2001年的酒更深沉，看起来更年轻。有一点海洋的影响（牡蛎壳？

沉默寡言的鼻子。与许多这样的穆萨酒相当不同。开始时很甜，很有活力和乐趣。如果我没有品尝过1961年以前的年份

我可能会认为这是一款完全成熟的葡萄酒。它已经给人带来了大量的乐趣，有一些牛奶巧克力的味道和相当的

最后有一点轻度的干单宁。卓越的驱动力。长而显著的大，但最后有很好的新鲜感 - Jancis

罗宾逊 · 2018年3月

酒精含量

14%酒精含量/体积。