

穆萨酒庄红葡萄酒 2007

概况

2007年是最不寻常的一年，遵循着不寻常的模式。冬天很正常，直到1月25日，高山上的雪突然停止了。

高山上的雪突然停止了。气温持续上升，直到3月中旬，然后

另一个冬天到来，更多的雪落到了4月初。一些葡萄品种的开花期从4月开始

然后在4月20日，我们经历了一场突如其来的霜冻，损坏了一些嫩叶。五月在

贝卡谷地的5月通常是阳光明媚、空气清新的，但今年却有20天左右的阴雨天气，开花期达到了关键阶段。

季节达到了关键阶段--30%的花没有开，因此不幸的是，我们开始了我们的葡萄树生命周期，收获较少。

遗憾的是，我们开始了我们的葡萄树生命周期，收获较少。8月初，一股热浪袭来，持续了3个星期--为我们的葡萄树又增加了一个

今年的收成又增加了一个不可预测的因素，我们的红葡萄的实际收成最终成为了一场比赛

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

酿酒工艺

一般来说，赤霞珠、神索、佳丽酿有不同的采摘时间，但今年不同寻常的是，许多葡萄园在同一时间成熟。

但今年不同寻常的是，许多葡萄园在同一时间达到了成熟度。红葡萄酒的发酵温度很稳定，从未超过29°C。

29°C，正常结束，但向我们展示了这将是一个非常严肃的年份--几乎可以说稳定的、可控的

几乎可以说是稳定的发酵补偿了全年发生的所有不寻常的现象!

今年是神索的好年份。我花了20年时间才爱上这种葡萄。人们通常认为它是一头牛，生产过剩。

但如果限制其产量，那就是另一回事了.....--塔里克-萨克尔

品酒笔记

2007年对神索来说是个好年份，它展示了红色浆果和浓缩的樱桃果实，让人想起阿玛罗内。

当赤霞珠在酒槽中休息时，它显示出强烈的咖啡豆香味和成熟的果实，这是一个温暖的年份的典型。

暖的年份的典型特征。将近7年后，在2014年春天发布时，该酒显示出令人印象深刻的香气，包括蓝莓、成熟的黑莓、樱桃和李子蛋糕的香气令人印象深刻。口感最初是柔软和圆润的，主要水果有

黑莓、李子、红樱桃和石榴等主要水果，背景是一些巧克力的辛辣气息。它打开后有

口感饱满的浆果和浓缩的黑色水果和糖蜜的美味。它真正开始给人留下深刻印象的是

它真正开始给人留下深刻印象的是中段口感，它毫不费力地保持着它的强度和结构，一直到最后。酒精很好地整合了

它是一款平衡的葡萄酒，具有良好的酸度和令人信服的结构。

结构。

中度石榴红。浅色的边缘。比2006年的要淡。淡淡的茶叶香味。开始时很甜。干燥和粉状的收尾。非常不成形。我可以很容易地

事实上，这些味道让我想起了Dolmades--但理想的情况是，所有这些精细的单宁会让我继续窖藏这个年份。

但在理想情况下，由于这些单宁的存在，我会继续窖藏这个年份的葡萄酒。相当长 - Jancis Robinson, 2018年3月

酒精度

14%Alc./Vol.