

## 穆萨酒庄红葡萄酒2010

### 概述

2010年是黎巴嫩酿酒史上值得纪念的一年。甚至从一月份开始，就可以看出这一年会很缺水。

因为1月17日只下了一场雪（这是有史以来最短的滑雪季！），2月23日降雨停止。

2月23日停止降雨。3月的天气非常炎热，葡萄树在4月初就开始开花，5月和6月，葡萄树在成功开花后非常旺盛和绿色。

5月和6月，在成功开花后，葡萄藤非常旺盛，绿意盎然，我们认为我们将迎来有史以来最大的收获。然而在7月中旬

七月中旬，情况开始发生变化，气温急剧上升。一场热浪袭击了黎巴嫩，持续了大约

23天，日平均温度为40°C，贝卡谷地有史以来的最高温度记录为

48.5°C。葡萄没有成熟，而是变干了，因为水分从葡萄中消失了，导致糖分高度集中。

神索和佳丽酿受这次热浪的影响较小，而赤霞珠受影响最大--干燥的

干枯的葡萄含糖量高，酸度高，不幸的是我们今年损失了大约45%的赤霞珠。

### 葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

### 酿酒过程

发酵正常开始，但我们首次决定在26°C和28°C之间进行发酵，以使天然酵母能够完成发酵。

我们首次决定在26°C和28°C之间进行发酵，以使天然酵母有能力完成发酵，因为糖分含量高，但主要是为了保持果香。

我们担心，由于热浪影响了葡萄皮，导致葡萄酒缺乏果香，而负责香味的酯类物质存在于葡萄皮中。

香气的地方。总而言之，极端的长期热浪导致了葡萄的大量损失，大大降低了产量。

产量。

赤霞珠、神索和佳丽酿在2012年经过一年的法国内韦尔橡木桶的烘烤后被混合在一起。

这个年份的酒在2013年夏天装瓶。

除了标准瓶、大瓶和半瓶之外，还首次生产了数量有限的3升和6升的大瓶。

瓶、大瓶和半瓶。这些酒在2018年从酒厂发行。

### 品尝说明

这款酒颜色深沉、丰富的石榴色，有葡萄干、雪松、梅子和肉桂的香气。2010年的葡萄酒味道鲜美，带有香草味。

细致的香料和葡萄干、无花果的香气一直延续到口中。这是一个优雅的年代，具有新鲜的酸度和长而干的回味。

这是一个优雅的年代，具有新鲜的酸度和长而干的回味。

明亮的红宝石色。浓郁的，丰富的和游戏性的气味。非常享乐主义和容易接受，具有真正的密度和轻微的甘味。一个有吸引力的、在很好的基础上的、单调的特征。

在非常成熟的水果上有一种诱人的歌唱性。余味非常平衡和新鲜（但没有过度的酸度）。非常整齐

的结束。这款酒有种野性和罗曼蒂克的感觉。即使我确信它将发展出更复杂的第三类香气，也已经很容易接受了。

香气 - Jancis Robinson, 2018年3月

我不记得有哪个年份的穆萨酒庄让我更喜欢。2010年的数量很少，但以丰富、无花果、优雅的红色水果的纯净度为标志。

诱人的回味 - Will Lyons, The Sunday Times Magazine, 5 April 2020

### 酒精度

13.5%酒精含量。浓度/体积