

## 穆萨酒庄红葡萄酒2012

### 概述

由神索、佳丽酿和赤霞珠等量混合而成，来自一个炙热的年份，它具有穆萨的所有特征：丰富、成熟。

丰富、成熟、咸味的水果，并有潜在的甜味和柔和感 - Jonny Ray, The Spectator Magazine, March 2019

2012年是一个有趣的反差年，1月和2月非常寒冷和多雪，4月则清新多雨，促进了葡萄酒的开幕。

4月，天气清新，雨量充沛，促进了花蕾的开放。5月初，所有的葡萄园都呈现出惊人的绿色，有许多小花蕾。

芽。6月确实非常热，但葡萄树经受住了考验，开花非常成功，我们期待着今年的大丰收。

我们期待着今年的大丰收。7月非常炎热，有10天的热浪，温度为39°C和40°C-----。

这导致葡萄树疲惫不堪，绿叶变得苍白，有些地方甚至发黄，几乎就像10月提前到来一样。

导致收成比我们最初希望的要少得多。

### 葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿的平均混合。

### 酿酒工艺

糖分含量急剧上升，但酸度仍然很高。我们的红葡萄大多是按葡萄园采收的，很少按葡萄品种采收。

赤霞珠和神索是在8月的最后一周从Kefraya葡萄园首先采摘的。

8月的最后一周，赤霞珠和神索首先从Kefraya葡萄园采摘，随后从Aana葡萄园采摘佳丽酿和赤霞珠，在采摘结束时，其他葡萄园的佳丽酿和神索也被采摘。

在收获结束时，其他葡萄园的佳丽酿和神索也从那里被采摘。由于葡萄成熟度不同，今年的红色发酵很困难。

葡萄的成熟度不同。一些酒桶的发酵速度非常慢，而另一些则快得多，但在这两种情况下，结果都是非常有望的。

很有希望。这个年份的葡萄酒在2015年2月被混合，并在2015年夏天装瓶。

## 品酒笔记

穆萨酒庄2012年红葡萄酒呈深酒红色，闻起来有成熟的核果、李子和无花果的味道，还有甘草和辛辣的味道。

辛辣的味道。这款酒的香味是成熟的大果实，口感是多汁的黑色水果，摩卡和皮革，回味无穷。

和美丽的余韵。

由神索、佳丽酿和赤霞珠等量混合而成，来自一个炙热的年份，它具有穆萨的所有特征，即丰富、成熟的水果。

丰富、成熟、可口的水果，并有潜在的甜味和柔软度作支撑 - Jonny Ray, The Spectator, March 2019

霍查尔家族推出了他们的旗舰葡萄酒的一个特殊的2012年份。颜色深邃，烟熏味浓郁，辛辣味浓郁，黑色水果味浓郁，酒体饱满，回味无穷。

黑色水果，酒体饱满，余味绵长。明显的穆萨风格和个性，它是立即吸引人的，但会在未来10至20年内优雅地陈酿。

在未来10至15年内优雅地陈年--《葡萄酒协会》，2019年6月

浓密的红色，仍然非常年轻，厚实的"腿"在玻璃上显示出即将到来的丰富性，鼻子仍然相当封闭，秋天的黑石榴显示出旺盛的生命力和香料。

果实，在口感上显示出旺盛和辛辣，几乎有一种甜美的温暖质感，来自一个小的、晚的和自然集中的

还没有准备好，需要减掉它的"小狗脂肪"，进入第二个十年，以充分展示其葡萄园的特点。

Steven Spurrier, 2019年9月

## 酒精度

14.5%酒精含量/体积