

穆萨酒庄红葡萄酒2013

概述

穆萨酒庄2013年的收获可以用一个词来概括--优雅。

2012/13年冬季的降雨量和降雪量都比往年高，这是多年来降雨量不足后的一个可喜变化。

降雨量少，这是一个可喜的变化。4月比往年凉爽，5月，由于冬季和春季天气的共同作用，葡萄园的绿色特别多。

冬天和春天的天气。开花很成功，产量也很健康，但我们在8月下旬经历了一周的酷热，导致葡萄产量很高。

但我们在8月下旬经历了一周的高温，导致赤霞珠和佳丽酿的含糖量很高--这是唯一的红葡萄品种。

唯一没有对气候变化作出反应的红葡萄品种是神索，它在9月27日最后一次采收。

葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿的平均混合。

酿酒工艺

今年的红葡萄酒发酵过程慢得令人难以置信，这是以前从未见过的。发酵温度

不超过29°C，有些酒槽不需要温度控制。另一方面，乳酸发酵的完成速度惊人。

另一方面，乳酸发酵却出乎意料地迅速完成，两个发酵过程似乎是以相反的方向进行的。在法国内韦尔橡木桶中陈酿一年

橡木桶中陈酿一年，在2016年春天进行混合，2013年份的葡萄酒在2016年夏天装瓶。

年份酒发布--2020年。

品尝说明

浓郁的深红色，带有我们特有的神索、佳丽酿和赤霞珠的甜味/咸味/辛味混合。

在2013年的冬天，从酒槽中品尝到的是优雅和圆润，并带有香料主导的口感--甘草、丁香和肉桂，并伴有浓郁的香味。

丁香，肉桂和红色水果的温暖库利。口感上有覆盆子和蓝莓，这是一个优雅的年代。

这是一个优雅的年代，整合和平衡，单宁细腻。这里没有赤霞珠的感觉，更多的是神索主导的年代，红色水果更柔和。

更多的神索主导的年代，红色水果更柔和。

嗅觉上非常温暖的地中海水果，如果不是它们的有效存在，就会是秋天的味道，口感上也是如此丰富和强劲。

在口中，几乎是黎巴嫩的精髓，丰富的香料和凉爽的微风，干燥的草本水果在口中流淌着能量。

干涩的香草味水果流淌在口中，然后让位于余韵，证实了结构、水果和单宁的旺盛融合。

耐人寻味的暗示着未来十年的发展 - Steven Spurrier, 2020年1月

...是我们品尝过的最好的年轻穆萨葡萄酒之一。丰富的口感和甜美的水果已经可以饮用，但不要低估它的能力

陈年：这款葡萄酒还有30年的发展前景 - Richard Ballantyne MW, 2020年4月

.....今年它以一种更像罗纳的风格脱颖而出，神索的柔软、肉质特征占据了主导地位。它是张扬的和

旺盛，精细的单宁和酸度达到了可爱的平衡，提升了酒的成熟度和异国情调 - 葡萄酒协会，2020年5月

这款酒需要大力澄清，否则就会显得缩水。它显示了法国橡木桶陈酿的证据：香草和雪松的气息与李子的果实一起。

伴随着李子果实的气息。略带肉质的味道暗示着发展。惊人的平衡，一些挥发性的酸度

提供额外的新鲜感。随着时间的推移，它就像老埃米塔日酒一样有了甘草的味道。令人印象深刻的容量，但却有一种柔和的感觉--一个经典的穆萨酒

经典的Musar! - Pedro Ballesteros MW, Decanter杂志，2020年6月

酒精度

14%酒精含量/体积