



SEÑA 2014

“酒体丰润，单宁细致，收尾爽口俐落，平衡优雅，极度醇美。”

James Suckling – 颁予 Seña 2014 97分评价

“酒体自始至终维持一贯的优雅，口感丰厚，单宁圆润深长，酸度细致”

赵凤仪 (Fongyee Walker)

“我以刚柔并济来形容Seña 2014这一个美好的年份，带有浓郁鲜明的黑莓、桑葚与辛香气息。酒体自始至终维持一贯的优雅，口感丰厚，单宁圆润深长，酸度细致。细细品饮即能感受到酒体中一股蓄势待发的能量与劲道，支撑且圆满了整体结构。余韵悠长，在此酒仍属年轻的现阶段已有如此惊艳表现，陈年潜力将更加令人期待。”

资深葡萄酒教育推广讲师 赵凤仪 (Fongyee Walker) 2016/7/5

“深沉红宝石色泽，Seña 2014风格多变，层次丰富，红色水果香气如覆盆子与红莓，浓郁突出，同时也能嗅到雪松，月桂叶，茴香与隐约的烟草、八角、可可、丁香气息。酒体饱满集中，年轻奔放的单宁，口感却柔顺舒畅，余韵深远绵长。”

首席酿酒师 - 弗朗西斯科 巴耶提戈 (Francisco Baettig)



葡萄品种

60% 赤霞珠

16% 佳美娜

11% 马尔贝克

8% 梅洛

5% 小维铎

桶中陈年

22 个月

67% 法国新桶

5% 大容量新橡木桶

酒精浓度 14%

酒石酸 5.8 g/l

pH 酸碱值 3.52

残糖量 2.53 g/l

充满挑战性的年份

跨2013与2014年的葡萄生长期在冬末时略有霜害导致种植产量受到影响。所幸春天温度渐升，湿度降低，有利维持葡萄健康成长，开花结果。夏季温暖干燥，果实在短期之间均衡地迅速转熟。采收期温度逐渐降低，干燥偏凉，得以酿制单宁结构完整，极具深度与绝佳香气风味的葡萄美酒。

酿造与陈年

为确保最好的品质，所有葡萄均在清晨由人工采摘，以12公斤装的篮子运送至酒厂后，必须在筛选台上经两次挑选，务必去除多余的部分及不完美的果实，之后存放于温度控制在摄氏25°–31°C (华氏77°–88°F) 的不锈钢桶中进行发酵，并依葡萄品种所需萃取程度进行调整。发酵过程中，每天进行三次的淋汁作业，以循环发酵桶0.5–1.5倍的汁液。赤霞珠、梅洛、马尔贝克、佳美娜总浸皮时间从15–30天，小维铎则为8–12天，实际浸皮时间依每区葡萄的生长状况而有所不同。最后葡萄酒被装入法国橡木桶 (67%为新桶)，陈放22个月，静待乳酸发酵及酒质稳定自然完成。

气候平均

一月平均温度：摄氏19°C / 华氏66°F

温度波动范围 (十月至四月)：摄氏17 °C / 华氏63°F

年雨量：273 毫米 / 10.5 英寸



Seña庄园，奥科亚，阿空加瓜山谷，智利

高度：海拔290-500公尺

种植密度：5500株／公顷

平均产出：5吨／公顷

修枝／棚架系统：长枝修剪／双线垂直式搭架法