



SEÑA 2015

“出色的黑醋栗，核果，蓝莓和甘草芬芳。碘酒与馥郁的花香萦绕在旁。酒体饱满，无与伦比的浓郁果香与成熟单宁。集中且充满力量的口感在味蕾中久久不散。结尾带有一丝嚼劲。复杂又完满，浓厚且坚实。适饮期始于2021年，但毫无疑问已是经典之作。”

詹姆士·萨克林 (James Suckling)，赋予了2015年份Seña(赛妮娅) **100分**满分，
《智利葡萄酒时代已经到来》，2017年5月

“这是一款带有出色质地的干红。用马尔贝克取代了梅洛似乎给酒带来了更为细腻的单宁，塑造了这一款十分优雅的葡萄酒。”

罗伯特·帕克创办的《葡萄酒倡导家》杂志在2017年4月28日发表的第230期刊物中，
赋予了2015年份Seña(赛妮娅) 96分。这是在这份年度报告里，至今获得最高分的智利葡萄酒。

“2015年份的Seña（赛妮娅），深邃的红色中带有耀眼的紫色边缘。芬芳浓郁复杂：红色与黑色水果果香融为一体：覆盆子，樱桃，醋栗与蓝莓，些许莼萝，金黄的雪茄，雪松与橄榄芳香夹杂其中。正如闻香，味蕾中充满同样复杂的果香，并如闻香那般贯穿始终，果香以外还带有可可，豆蔻与咖啡风味。这是一款优雅，富有深度并充满张力的葡萄酒。细腻的单宁，酸度与果香塑造了完美的平衡。收尾悠长，这一切都预示着极佳的陈年潜力。”

弗朗西斯科·巴耶提戈 (Francisco Baettig)



葡萄品种

57% 赤霞珠
21% 佳美娜
12% 马尔贝克
7% 小维铎
3% 品丽珠

桶中陈年

22个月
65% 法国新桶
12% 大橡木桶（新入）

酒精浓度 13.5%

酒石酸：6 g/l

pH 酸碱值：3.55

残糖量 2.21 g/l

干燥且阳光充沛的生长季

2015年是一个干燥的年份，在葡萄生长季节中体现尤为明显。2015年的冬天十分温和。平均降雨量为283毫米。但在10月至4月，几乎滴雨未下，除了3月份有少量降雨——这来的十分及时，赋予了葡萄园活力。这一年春天的温度要比往年的平均温度要高，10月的总热量比正常年份高出了19%。这为葡萄生长带来了积极影响——不仅开启了植物新一年的生长，同时保证了叶冠平衡并且健康发展。11月和12月则要比以往更凉爽，这不仅有益于开花和坐果的稳定，还能让果实处于健康状态。总的来说，今年的录得的总热量要比以往的年平均热量高出5.6%。

较早采收，收获优雅

在采收时，葡萄处于完美的状态。对每一块子片区进行精准监控，让我们能在较早时节进行准确无误地采收。

发酵与陈年

我们会在清晨进行手工采摘。收获的葡萄被放置在容量为12公斤的箱子里运送到酒庄。在进入酒窖前，葡萄会被放在双次分拣台上进行挑选，去除混杂在里面的枝叶以及不完美的葡萄。发酵在不锈钢桶里进行，发酵温度为24-30摄氏度（75-86华氏度）。发酵期间，三台淋皮机每天会进行淋皮工作，每天被进行淋皮的酒液量在总量的0.5至1.5倍之间。根据葡萄来源的子片区，赤霞珠，佳美娜，马尔贝克和品丽珠的浸泡时间为15-30天，小维铎则为8-12天。最终调配结束后，葡萄酒被放入法国橡木桶（65%为新桶）中进行22个月的陈年。苹果酸乳酸发酵以及稳定会自然发生。

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：264 毫米 / 10.3 英寸



Seña(赛妮娅)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