



2017赛妮娅

“明亮的茶色透着紫罗兰光芒，2017赛妮娅（Seña）展现出迷人的蓝莓，樱桃，些许豆蔻，紫罗兰以及醋栗香气。细闻之下还能感受到法式起酥的芬芳，并以一丝甘草糖的甜香收尾。入口清爽多汁，活力四射。良好的单宁带来扎实的口感，酒香持久，别具一格。在时光的持续打磨中，2017赛妮娅（Seña）还会继续绽放出更迷人的风采。

—弗朗西斯科·贝缇，技术总监

2017年份

同时，10月和1月持续较高的温度，也让转色期比以往早了15天到来。2017年夏天的气温十分炎热，最高温度达到37.4度。温暖的气候加上低产，这一年的采收期提早了20天到来，让2017年份成为一个十分独特的年份，为了保持赛妮娅（Seña）一贯清爽的风格，对于成熟度的严苛把控是这一年份的关键。

总产量要比以往下降了34%。赤霞珠每公顷平均产量为3.2吨，佳美娜为3.8吨。

采收季即将结束时，我们终于松了一口气，葡萄皮达到了出色的成熟度。同时，低产也带来独特浓郁的风味。2017赛妮娅（Seña）让浓郁的滋味和优雅的风格达到完美的平衡。单宁成熟圆润，经过极致打磨后拥有精细的质感，风味复杂，陈年潜力也十分出色。可以说，这是赛妮娅（Seña）最为经典的年份之一。



品种

52% 赤霞珠
15% 马尔贝克
15% 佳美娜
10% 品丽珠
8% 小维尔多

陈年

22 个月
70% 法国新橡木桶
20% 大橡木桶 (Stockinger)

酒精度: 13.5%

总酸度: 6.19 克/升

PH值 :3.44

残糖: 2.55 克/升

赛妮娅（Seña）的2017年份是一个炎热并充满阳光的年份。得益于地处阿空加瓜山谷并临近太平洋（距离40公里），凉爽的海风中中和了较为炎热的气温，赋予了葡萄完美的成熟度，并让葡萄酒的浓郁和力量达到完美的平衡的同时，又富含张力，优雅和清新的口感。

酿酒工艺

所有的葡萄都在清晨经由手工采收，并用容量为12公斤的盒子装载后运到酒庄。在发酵之前，葡萄会在分拣台进行二次挑选，去除掉枝叶以及不完美的葡萄。75%的葡萄会转入不锈钢桶中进行发酵，另外的25%的葡萄则会被放入到水泥缸中进行发酵。根据不同的品种以及萃取程度，发酵温度一般在23-28摄氏度（73-82华摄氏度）之间。在发酵期间，我们会进行三次淋皮，相当于总容量的0.5-1.5倍。根据不同的品种以及子葡萄园的具体情况，赤霞珠，佳美娜，马尔贝克以及品丽珠的苹果酸乳酸发酵一般会在12-30天左右，小维尔多一般在8-12天。发酵完成后的葡萄酒会分别在法国新橡木桶（66%），二用和三用的法国橡木桶（14%）以及Stockinger大橡木桶（20%）中进行22个月的陈年。在此期间，葡萄酒也会进行自然沉淀和稳定的过程。

平均数据

一月份平均气温：19,2摄氏度/66,5华摄氏度

日平均波动温度（10-4月）：17摄氏度/63华摄氏度

年降雨量：274毫米/10.8英尺



智利，阿空加瓜山谷，欧寇，赛妮娅葡萄园（Viña Seña）

海拔：282-510米

种植密度：5,500株/公顷

平均产量：5吨/公顷

剪枝/培型：种蔓修剪/篱架栽培