



“馥郁芳香
的百香果伴
随着诱人的
热带果味和
十足的清爽
感。”

首席酿酒师麦克·伊威斯维奇



金牌奖

2014中国环球
葡萄酒及烈酒大赛

奥斯特贝酒庄的理念是酿造精致并具有产区特色的葡萄酒，高雅迷人、果香馥郁。一切皆始于葡萄园。我们视每块葡萄园为独立个体，分开采收酿造。葡萄要先破碎、轻榨成汁并低温沉降，然后在严格的温控下，经过漫长而缓慢

地发酵，趁年轻时立即装瓶，保持果实的新鲜口味和香气。呈现出淡绿麦秆色的奥斯特贝马尔堡长相思干白葡萄酒有着馥郁鲜明的果香风味。浓郁的百香果味伴随着充盈的热带水果香气，是一款清新爽口又高雅优质的美酒。

Oyster Bay

NEW ZEALAND

奥斯特贝

新西兰



技术信息

2014年奥斯特贝长相思干白葡萄酒



2014年马尔堡的成长季节

这个成长季节始于一个温和稳定的春天，于是发芽较早并具有开花的极佳条件。到了十二月底，适合生长的温度日数比起以往提前不少，由此可预见到葡萄会顺利长枝和结果。夏季中期的天气始终温暖干燥，这有利于叶幕的健康，减缓并均衡其成熟时间，从而结出口味丰富的果实。滂沱大雨也很配合，一直延迟到收成前、生长季节的末尾才降下。这又是一个伟大的年份，葡萄酒既有平衡的果香，又有明显而独特的品种风味。

土壤类型

主要的土壤在维拉、伦维克和布兰卡特的中心地区。浅的粉砂壤土下深叠着多层的自由排水的河石，是中等肥沃度和低活力的土壤。

品系/砧木的选择

着眼于波尔多和UCD1的品系，酿出的葡萄酒纯净，具有浓郁的表现品种特点的风味。根据品系和土壤活力，选用从中度到低度活力的合适的砧木。

酿酒技术

在整个收获季节，随着葡萄成熟的先后，从有较多排水性好的砾石土的葡萄园开始逐个采摘。一旦进入酿酒厂，葡萄会马上去梗，放进压榨机中，先分离出自流汁，再轻轻压榨葡萄。然后将果汁澄清，放进不锈钢的发酵槽里，注入一系列的培养酵母菌，以增加它的复杂度和香味。在摄氏12~14度（华氏54~59度）的严格温控下，葡萄酒慢慢地发酵。和酒泥短时间接触之后，进行倒桶、混合的工作。趁年轻时装瓶，以确保葡萄酒具有新鲜、爽口和优雅的品种特征。

成长季成长季气候数据（10月—4月）

	2014年成长季节		长期平均值	
最高平均温度:	22.6 °C	73 °F	21.8 °C	71 °F
最低平均温度:	9.5 °C	49 °F	9.5 °C	49 °F
适合生长的温度日数:	1288 °C	2350.4 °F	1210 °C	2210 °F
雨量:	567 mm	22.3 in	466 mm	18.4 in

葡萄园地点:	维拉河谷和阿瓦特利谷
葡萄藤年龄:	3—20年
葡萄藤整枝法:	长短枝修剪，史考特亨利和新枝垂直分布整形法
收成日期:	2014年3月23日—4月24日

收成时成熟度分析（重量平均值）

白利糖度:	21
滴定酸度:	10.3克/升
酸碱度:	3.18

葡萄酒分析

酒精度:	13% v/v
残糖量:	3克/升
滴定酸度:	7克/升
酸碱度:	3.3

Oyster Bay

NEW ZEALAND

奥斯特贝
新西兰