



“风味馥郁的
黑樱桃里混
有细致的紫
罗兰香，拥有
高雅迷人的
质地。”

首席酿酒师麦克·伊威斯维奇



金牌奖



91分

2014 旧金山
国际葡萄酒大赛



金牌奖

2015 悉尼
国际葡萄酒大赛

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。每个收获期，我们都会从小型的葡萄园中精挑细选出结实稳定，表现良好的葡萄藤，并考量葡萄园的朝向、土壤肥力的适中度，以延长其成熟的过程，增强果实的风味。黑皮诺一直以来都是我们最关注的焦点。葡萄从每块独立的葡萄园中采收，并在酿酒的每一个过程中单独处理。在此基础

上，我们通过采用传统的酿酒技术提升葡萄酒的品质，增加它的细腻度与复杂性。另外，我们还使用桶槽结合的发酵方式，在新旧混合的法国小橡木桶里进行熟化。凉爽气候中出产最多的黑皮诺里，奥斯特贝的马尔堡黑皮诺是杰出的：馥郁、柔顺且风味十足，具有熟透了的樱桃香味，含有甜美水果口味的单宁赋予其结构，并带来了悠长的余味。

Oyster Bay

NEW ZEALAND

奥斯特贝

新西兰



技术信息

2013年奥斯特贝黑皮诺干红葡萄酒

2013年马尔堡的成长季节

马尔堡这年春天的气温比往年的平均气温高一些，因此生长季节也提前到来。稳定、干燥的天气为新芽的成长，直至结果都提供了健康的保障。十二月和一月晴朗又温暖，是近年来最干燥的夏季之一。葡萄开始转色到成熟的过程中，这样的天气无疑是一个非常理想的条件。如此天时地利，再加上我们仔细管控的灌溉系统和叶幕管理，自然使得所有的品种都达到了一致的成熟度。葡萄园各区块里的不同品种的成熟时间很接近，所以我们也就能在四月降雨之前的短暂时段里，完成所有的收成工作。在这个真正卓越的年份里所收获的果实纯净、果味鲜明且浓度高，还有清爽感突出的酸度与之平衡。

土壤类型

布兰卡特和伦维克的土壤——黑皮诺这个品种对它的生长环境特别挑剔。这里有最合适它的土壤：具有一致性、适中的肥力、粘质壤土上覆有一层粉砂土，有适度的持水力。

品系/砧木的选择

第戎品系为主（777、667、115和艾伯）。这些品系的特点是葡萄串和颗粒小而疏松，具有浓郁的果味。

橡木的选择

所用的橡木从法国的阿利埃、珠璧、崇克橡木产区精选出来。这种纹理紧密的木材所含的单宁较低、香气较浓，并可赋予葡萄酒更多层次的质感和丰富性。制桶前，橡木材在露天经过至少两年冲洗和风干的交替处理，再以中度程度炭小除去单宁的粗涩的口感，同时强化它潜在的芬芳香味。我们的小橡木桶主要购置于著名的制桶厂如“达高和杰格利叶”、“弗朗索瓦兄弟”和“梅尔居雷”。

酿酒技术

从各个精选的葡萄园里采摘下来的葡萄各有特色，给最终的混合酒增加了更多的复杂性。葡萄去梗和破碎后，装进有活动盖子的不锈钢发酵槽里进行压榨。发酵前要先低温浸渍，再注入一系列的纯酵母培养菌。敞开的发酵容器中，需要每天用手搅拌三次，发酵后中的一小部分混合物被倒入法国小橡木桶，完成发酵的过程。酒精发酵完小后的混合物继续浸渍七天后，酒被压榨出来，并倒入罐中和法国小橡木桶里，完成苹果酸发酵过程。进行十个月的熟化后，葡萄酒通过澄清和过滤，并进行最终的混合。



成长季成长季气候数据（10月—4月）

	2013 成长季节		长期平均值	
最高平均温度:	22.6 °C	73 °F	21.7 °C	71 °F
最低平均温度:	9.5 °C	49 °F	9.2 °C	49 °F
适合生长的温度日数:	1265 °C	2309 °F	1206 °C	2203 °F
雨量:	521 mm	20.5 in	484 mm	19.1 in

葡萄园地点:	维拉河谷和阿瓦特利谷
葡萄藤年龄:	4—20 年
葡萄藤整枝法:	长或短枝修剪的新枝垂直分布整形法、司麦戴森法和史考特亨利整形法
收成日期:	2013年3月25日—4月12日

收成时成熟度分析（重量平均值）

白利糖度:	23.6
滴定酸度:	9.5克/升
酸碱度:	3.3

葡萄酒分析

酒精度:	13.5% v/v
残糖量:	2克/升
滴定酸度:	6克/升
酸碱度:	3.6

Oyster Bay

NEW ZEALAND

奥斯特贝
新西兰