



ORNELLAIA

2016 年奥纳亚红葡萄酒 – 张力 (ORNELLAIA 2016 ‘LA TENSIONE’)

DOC超级保格利

奥纳亚酒庄自建立之初起就秉承一个宗旨：出产最能体现产区风土的优质葡萄酒。

酒庄每年的正牌葡萄酒均由赤霞珠、梅洛、品丽珠和小维尔多四个红葡萄品种混酿而成，每个年份的佳酿各有神韵，完美的体现当年的气候特征和酿酒师的细致工艺。

酿酒师酒评

51% 赤霞珠 27% 梅洛 18% 品丽珠 4% 小维多

“2016 年奥纳亚红葡萄酒再次呈现了保格利产区的卓越风土和伟大年份的气候特性：灿烂的阳光，适宜的温度。干燥的夏季让葡萄的成熟度和香气浓郁度达到理想的水平，几场及时雨恰到好处地滋润了葡萄田，解除了葡萄缺水的压力。几近完美的气候条件造就了 2016 年奥纳亚红葡萄酒的风格：果香成熟、结构坚实、酸度清新。这种强大的对抗感让我们决定为这一年命名为：张力。”

阿克塞尔·海因茨 - 庄园总监兼酿酒师

“2016 年奥纳亚红葡萄酒的成色比往年更深，入鼻是浓郁的黑莓，香料和雪松的气息。口感浓郁丰富，结合紧致清晰的单宁结构感和清爽明亮的酸度；整体平衡优雅。”

欧嘉·芙沙莉 - 酿酒师 - 2018年7月

2016 年生长季天气分析

这年的冬季异常温暖，2月降雨量很大。葡萄株抵住压力，在3月的最后一周如期萌芽。

4月来临，天气回暖。加上之前的大量降雨导致土壤含水量高，植株迅速生长。5月份气温恢复正常，生长速度略有下降，葡萄株在该月最后一周顺利开花。干燥的气候和充足的阳光，为葡萄坐果奠定了良好的基础。这年夏季少雨，葡萄在成熟的同时也没有吸收过多的水分。8月的天气依然干旱，往年常见的雷阵雨这一年也缺席了。酷热的天气一直持续到采收的前期；幸而这段时间夜晚温度较低，释放了白天累积的热气；酚类物质和糖分的成熟都在稳步发展，同时酸度并没有大量下降。8月24日，酒庄开始采收树龄较小的梅洛葡萄。9月中旬的几场及时雨，使得收获近乎完美。几场阵雨过后，阳光明媚，温度适中，土壤含水充足，待收的葡萄完美成熟。10月12日，酒庄完成最后一批赤霞珠和小维尔多的采收，采摘季正式结束。

酿造与陈化

所有的葡萄均为人工采摘。采收后的葡萄串被分别置于承重 15 公斤的篮子中，运送到酒窖。葡萄在去梗前后分别进行两次严格的人手筛选。2016 年，酒庄更引进了光学分选葡萄的仪器，在两次人工筛选的基础上再多加一道工序，以求最大程度的保证葡萄酒的质量。不同葡萄品种、或来自不同葡萄田的葡萄被轻柔破皮后，放入不同的发酵罐中进行发酵。发酵在恒温不锈钢罐中进行，温度始终控制在 26-30 度之间；酒精发酵持续一周左右的时间。发酵完成后，葡萄酒会进行为期 10 至 15 天的浸渍。葡萄酒继而转移到小橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵（malolactic fermentation）和熟成。橡木桶的新旧比例为 70%：30%。在奥纳亚的恒温酒窖中熟成 12 个月后，酿酒师进行各个系列葡萄酒的最终调配；调配后重新置入橡木桶中继续熟成 8 个月，让酒体更加平衡，香气更融合。装瓶后葡萄酒会继续在瓶中陈化 12 个月，才正式推出市场。