



ALTER EGO

年份 2013

2013, 一个潮湿的年份

年份基本特征

2013年的冬季无疑是近十年来最潮湿的冬天，由于湿气造成的极其艰苦工作条件，这个冬天将长久留在葡萄农们的记忆中。

4月1日至5月31日，平均气温创下近十年最低记录。根据植株生长周期之初对地块的实地观察记录，相较于2012年这个众所周知的“晚熟”年份，2013年份的生长周期还要再往后延迟十多天。五月，多雨导致了老树龄的梅洛遭遇强烈的落花情况，赤霞珠也未能幸免。来自白粉病的压力与上个年份时一样的来势汹汹。

接下来的夏天里，天气转为有利。七月虽未被标记性的列入酷暑，却是十四年来最热的一个月。然而葡萄植株的成长进程始终滞后，酒庄预计今年的采收季节仍在十月初左右。

九月初的天气令人惊多喜少：对付多雨，潮湿和气温过高成为我们每天的功课，如何处理来自霉菌的威胁则是决定收获季成败的关键。

9月27日周五，采收从年轻的梅洛葡萄田开始。第二天起速度开始加快，仅仅9月29日周日一天我们就完成了10公顷的采收。梅洛-这个对酒庄风格起到决定因素的葡萄品种-终于在最合适的时间被收获。梅洛出落得比想像中更为成熟：潜在酒精度平均值达到了12.5% vol。

小味尔多和赤霞珠的收获工作也在如此紧凑的节奏下完成。糖分集中度略微偏低；入口的香气感受纯净而精准，而甲氧基吡嗪（métoxy-pyrazines 主要表现为植物型香气）浓度较低。这一点是对过去七月晴好天气的正面影响力以及酒庄风土在不利条件下出色表现的完美证明。

在葡萄酒酿造过程中，为了能完全避免仍略显粗糙的单宁，酒渣的压榨萃取工作以“柔”字为重。所有的努力令我们成功地在葡萄酒中保留下了酒庄风格的印记：丝滑和鹅绒般的感受。为了在这个艰难的年份中提炼出最合适的混酿配方，多次混酿品鉴和辩论绝对必不可少。最终，仅仅三分之一的总产量成为宝玛酒庄正牌葡萄酒。

混酿成份

梅洛: 46%, 赤霞珠 46%, 小味尔多 8%

宝玛酒庄的收获日期

自 9月27日 至 10月11日.