

# Alter Ego

## 宝玛知己

### 2017

---

我们常说“最上乘的风土在水一方”。汇集加龙河与多尔多涅河的吉伦特三角湾拯救了这片风土。

在严重缺水以及气温特别温和的二、三月之后，我们等待着植物性生长的提前开始。自三月底至四月份上半个月的期间，葡萄藤在最佳条件下逐步萌芽。

不幸的是，波尔多地区在4月27日和28日的夜晚遭受到一场罕见高强度霜冻的袭击。宝玛酒庄葡萄园地处最接近河流沿岸的砾石丘地上，受益于河流这一真正的温度调节者的作用，葡萄植株受到了关键性保护，仅少量西部距离河流最远的部分地块受到霜冻困扰。

5月末出色的气候条件令随后而至的开花期顺利进行，预示着较好的收成。春季特别干燥的天气一致持续至6月底。夏季伊始的多场降雨令人们不再担忧，平静安然地度过夏季，但葡萄藤植物性生长的终止时间终因降雨略有推迟。8月初在较好的气候条件下葡萄进入果实转色期。

9月份的降雨加快了葡萄皮的成熟，我们得以在20日提早进入了葡萄采摘期。我们最先采摘的是品质非常出色的梅洛葡萄，随后采收了赤霞珠和小味尔多葡萄。葡萄采摘工作最终于9月29日结束。

结合该年份的自身特色、及酒庄尊重风土的葡萄园种植管理方式的成果，自葡萄酒酿造伊始，我们就对酒庄各地块葡萄酒所展现的各风土特质有相当清晰的了解。因而，在自流汁之后至苹果酸乳酸发酵之前，我们就已完成了宝玛知己和宝玛酒庄葡萄酒的大部分葡萄酒调配工作，这种情况只此一例。

2017年份的宝玛酒庄的葡萄酒具有精准的特色，无任何过度的现象。酒庄葡萄酒拥有传统的平衡，温柔的单宁和深邃的香芬，预示着其出色的陈年潜力。

---

#### 葡萄酒调配

梅洛：53 %  
赤霞珠：41 %  
小味尔多：6 %

#### 葡萄采摘日期

自2017年09月20日至 09月29日

#### 陈藏潜力

可在酒窖内陈藏