

DISZNÓKŐ

TOKAJ



野猪岩托卡伊卡皮Kapi单一园阿苏6篓贵腐甜白葡萄酒 2015

年份的天气条件

植物生长季干燥炎热，夏季迎来了连续的热浪。葡萄花自5月底开始绽放，成熟期提早到来。对阿苏贵腐葡萄的挑选始于9月21日。第一轮采摘一直持续至十月中旬，我们收获了精妙的阿苏贵腐葡萄，丰富又芳香。第二轮采收期前天降甘霖，让贵腐菌顺利发展，采摘结束于11月12日。我们精选出了贵腐程度极高且有着优异平衡度的阿苏贵腐葡萄。

葡萄品种

阿苏贵腐葡萄和基础葡萄汁：100% 富尔民特

酿造工艺

将未经历压榨的阿苏贵腐葡萄浸入正在发酵过程中的葡萄汁，浸渍2日。缓慢压榨后，在不锈钢酒罐和小橡木桶中进行发酵，直至12月中旬。发酵时间长于往年。

陈酿

葡萄酒在225升橡木桶中陈酿2年时间，其中25%为新橡木桶。于2018年5月装瓶。

葡萄来源

卡皮单一园坐落于海拔150到180米的高地，栖身于野猪岩葡萄园的心脏地带。这块葡萄田面朝南方，由被称为“流纹岩”的火山岩浆岩构成的轻盈的粘质土壤覆盖。这里种植着托卡伊最为尊贵、最为古老的葡萄品种——富尔民特。卡皮单一园出品的富尔民特个性鲜明：忠实反映出我们的风土条件，较早成熟，极易变为阿苏贵腐葡萄，而且还能完美保持自身的酸度。

DISZNÓKŐ

TOKAJ



野猪岩托卡伊卡皮Kapi单一园阿苏6篓贵腐甜白葡萄酒 2015

风土

用于酿造野猪岩卡皮Kapi单一园的阿苏贵腐葡萄全部来自于9月底进行的第一轮挑拣，特别是9月23日和10月1日这两日。这些葡萄果实极为馥郁，虽贵腐沾染程度不高，但已经完全脱水。用于制作基础葡萄汁的葡萄采收于11月的上半月，时间颇晚。逐粒精选出的阿苏贵腐葡萄被存储于不锈钢酒罐中，直至开始酿造为止。

葡萄酒理化分析

酒精度：11 %

残糖量：187 g/l

总酸：7.65 g/l (以酒石酸计)，即5 g/l (以硫酸计)