



2019



## 小宝嘉龙 圣朱利安产区

2019

### 酒窖主管的品鉴笔记（2020年3月）：

**酒裙：**浓郁的紫红色。

**香气：**繁复，赤霞珠展现出优美的清爽感，红果泥香与刚刚好的烘烤程度释放出的芳香合为一体。

**口感：**一种享受，极为饱满，优雅又平衡，余韵迷人，持久不绝。

### 调配比例：

- 60% 黑美乐
- 36% 赤霞珠
- 4% 小维多

### 理化分析：

酒精度	14,2%
花色苷	1072
pH	3,79
多酚聚合指数 IPT	87

### 我们的承诺：

2019年份**小宝嘉龙**在波尔多式橡木桶中陈酿12个月，其中**30%**使用全新的橡木桶，余下部分使用陈过一支酒（12个月）的橡木桶。

木桶所用的橡木为经认证的法国橡木，在户外工作园中天然风干至少三年的时间。

在陈酿的前六个月内，会定期进行添桶的工作。每隔两到三个月就会进行一次换桶去渣，在整个陈酿期间共会进行4次。葡萄酒将于2021年6、7月在无菌环境和惰性气体的保护下灌瓶。使用49毫米天然软木塞封瓶。