

# Alter Ego

## 宝玛知己

2002

---

温和干燥的冬季过后，葡萄藤在三月末萌芽。五月末，宝玛酒庄迎来了葡萄花期。这一时期凉爽(气温低于15°C)多雨的天气导致了严重的落花现象和部分果实的僵化。只有生长较晚的小味尔多葡萄得以幸免。葡萄果实生长成熟初期开始得很早，起初成熟速度缓慢，而后，随着8月11日以后晴朗天气的回归，葡萄成熟的步伐得以加快。

由于上半年六个月降水的严重不足，八月份的降雨并未对葡萄的成熟造成太多影响。葡萄株的补给和生长提前停滞下来，以确保葡萄成熟时浓度的大幅提升。九月份的日照特别充沛，同时伴有干爽的风和清凉的夜晚。躲过了9月20日的那场冰雹和强降雨（在宝玛酒庄降雨量仅为5mm），最终收获的葡萄成熟度良好，含糖量颇高，酚结构的丰满程度超出了所有最近的几个年份。

葡萄采收期阳光明媚，滴雨未下。考虑到葡萄成分的高浓度以及出色的色素和单宁萃取度，葡萄酒的酿造过程是在相对较低的温度中进行，期间进行的泵酒淋洒手法平缓，浸渍过程相对短促。这一年的葡萄酒非常强劲，富含果味，酸度、酒精度和单宁完美平衡，愈发凸显其清新的基调。

---

葡萄酒调配

梅洛 : 53 %

赤霞珠 : 47 %

葡萄采摘日期

自2002年09月26日至 10月07日

陈藏潜力

已适宜饮用品鉴

CHÂTEAU  
PALMER

●