



## SEÑA 2012

欧寇，阿空加瓜谷 - 智利

「打造一款完整呈现智利潜力，终能被世人肯定，入世界顶级葡萄酒之列的酒」，怀有相同梦想的爱德华多·查威克与罗伯特·蒙大维于1995年决定携手，开启了一个跨国性合作项目，赛妮娅就此诞生。以波尔多型混酿为基础，加入来自阿空加瓜谷以生物动力农法培育的佳美娜葡萄，亦将智利风土灵魂注入了此酒之中。

### 2012年份

温暖、干燥的年份。

这一年份从常规的冬季降水和温度中开始。发芽期间没有发生春霜。葡萄藤按照自生的节奏和速度发展。温度从十月开始升高。热量累计比酒庄历史平均值高了7%。结果是主要的物候学事件比如开花、坐果、转色，比过往年份平均值早了5~7天。最大的种植挑战是在葡萄植株需要大量水的时候保持植株适度缺水。还有在成熟阶段找到糖的积累、葡萄单宁的酚类成熟、风味的发展、保持天然酸度间的最佳平衡点。葡萄在最佳的健康状态下采收，最终的产量比平均值低12%。

「我认为以整体质量而言，此年份的Seña赛妮娅的表现相当令人惊艳 - 完美融合了力道与持续度，口感圆润清爽，却也能感受其强度，互不冲突，平衡和谐。」

弗兰西斯科·巴耶提戈 (Francisco Baettig), 酿酒师  
2014年2月

#### 葡萄品种

52% 赤霞珠  
23% 佳美娜  
12% 梅洛  
7% 马尔贝克  
6% 小维铎

酒精度: 14%

#### 陈年

22 个月、法国橡木桶  
70% 新桶

