



## RWT BIN 798 巴罗萨谷设拉子 2015年

“这年份的酒体层次极像『千层蛋糕』，拥有几乎觉察不到、极薄的结构层。如同旧广告语一样：一层又一层，延绵不绝的。”

“请留意，别将深沉的气色误以为酒体一定是厚实的。保留精细结构和果实中大量成熟单宁。一个词：均衡。”

彼得·嘉高  
PENFOLDS 首席酿酒师

<b>概述</b>	RWT 巴罗萨谷设拉子是一款取材自单一产区并只在法国橡木桶陈酿的酒品。相对 Penfolds 的旗舰酒葛兰许（跨产区取材，美国橡木桶熟化）来说，该酒将呈现截然不同的体验。RWT 是英文 “Red Winemaking Trial” 的首字母组合，是针对这个始自 1995 年的酿造实验的纪念。2000 年 5 月，1997 年份的 RWT 系列葡萄酒隆重登场，其品质早已超越“实验”阶段！与风格强劲气势磅礴的葛兰许不同，该酒体现的是丰满馥郁的口感特征。RWT 系列葡萄酒选用果实的重点在于芳香和细密质地。这款佳酿从另一个角度诠释了顶级巴罗萨谷设拉子的独特风味。
<b>葡萄品种</b>	设拉子
<b>葡萄园地区</b>	巴罗萨谷
<b>葡萄酒分析</b>	酒精度 14.5%，酸度 6.8 g/L，PH 值 3.61
<b>熟化</b>	法国橡木桶熟化 16 个月（83% 法国新橡木桶，17% 1 年陈橡木桶）
<b>年份条件</b>	冬季和春季高于平均值的降雨，给这个生长季带来良好的开始。8 月份天气相对温暖，让藤蔓早早生长，相对暖和的天气提早了开花期。春天比平常更凉爽、干燥，较低的土壤水分减缓生长速度，形成极好的树冠。1 月份的气温比往常低，最高温度为 22 年来的最低。没有任何极端或干旱天气，让葡萄均衡成熟，提早收成。2 月份炎热的天气加快并提早了葡萄收获期。
<b>颜色</b>	诱人的深红色酒体。
<b>香气</b>	散发着新鲜意大利切片潘美蕾蛋糕的香气——有枣、无花果等香味，接着是干和新鲜的蓝色水果味道变得更明显。雪松和法国橡木的特色轻松可辨，同时释放出甜蜜的摩洛哥香料味，最后是烤杏仁香味。必须承认，酸度的确是“闻”不到，但通过大黄和蔓越莓的香气可以感受到吧？
<b>口感</b>	在 Penfolds 今年推出的红酒当中，这款酒表面质地比其他更优秀。结构极佳，富含红、蓝色浆果和甘草（红色和黑色）气息。拥有备受赞誉的巴罗萨谷结构，层次复杂，而不是厚重巨大的，感觉上极像“千层糕”，或者像被“千层化”了。单宁——细致、微颯、丝滑、圆润——直接，无需猜测。余韵悠长，令人愉快的口感，如再次被巴罗萨谷宠爱的感觉一般。
<b>最佳饮用期</b>	2019 年 - 2035 年
<b>最后品酒时间</b>	2017 年 7 月