

BIN 128

库纳瓦拉设拉子 2016年份

概述	来自寒冷的南澳库纳瓦拉地区的 BIN 128 设拉子，每一个年份都与相对丰盈醇厚的 BIN 28 形成鲜明对比。BIN 128 的果实来自库纳瓦拉地区雪茄形状土壤的红土，一个体现了红葡萄酒的芳香，透明度与诱人气息的产区。始自 1962 年的第一个年份开始，果实的主要来源均来自库纳瓦拉地区。为了体现 BIN 128 特有的地区特性，葡萄酒置于全新与旧的法国橡木桶中熟化 12 个月。这手法由 1980 年代开始，酒庄以法国橡木桶取代了美国橡木桶后，一直沿用至今。
葡萄品种	设拉子
葡萄酒产区	库纳瓦拉
葡萄酒分析	酒精度：14.5%，酸度：6.6克/升，pH: 3.64
熟化	置于法国大橡木桶中熟化 12 个月（30% 新）
酿造条件	在整个葡萄生长期中，库纳瓦拉的降雨量明显减少，高温天气则比往前多了许多，葡萄的萌芽期、花期、成熟期和收获期也比其他凉爽区域有所提前。12月尤其炎热，有9天的温度超过35度，从而缩短了葡萄从萌芽期到成熟期的时间。从1月起南大洋吹来凉爽的东南风让气温有所下降，至2月和3月温度适宜，日暖夜凉，加长了葡萄的成熟期，使得葡萄色泽饱满，口感醇厚，单宁精致。
色泽	铁红色
香气	放纵的香气四溢，为什么不呢！从南澳的库纳瓦拉地区产出的设拉子，芳香扑鼻，辅以让人心旷神怡的地中海香料味，红椒、迷迭香、粉椒，搭配炒扁豆及牛排的香气，让人不禁大快朵颐。同时，芳香好似烘焙房里新鲜出炉的点心，刚撒上些大黄粉和无花果粉。 法国橡木12个月的熟化造就了BIN 128独有的清香。
口感	毋庸置疑，这款佳酿搭配牛排和牛腿肉最为适宜，辅以蔓越莓和新鲜凉菜，让人心向往之。臻酿里蕴含着库纳瓦拉的红土气息，细细一品方能感受到地道、精致的单宁。法国橡木和酸度也很重要，使得整个口感层次分明，回味无穷。
最佳饮用期	2019年 - 2035年
最后品酒时间	2018年7月