

BIN 150

玛拉南戈设拉子 2016年

概述	BIN 150 玛拉南戈设拉子独特的次产区风味毫无疑问是 Penfolds 的个性诠释。葡萄生长在玛拉南戈古老的土地上，靠近巴罗莎谷中心地带，位置偏西北，气候温暖干燥，再加上肥沃的红土壤，创造了酿造高品质葡萄酒的优越条件。BIN 150 的风格具现代感，是设拉子的另类表现，熟化过程采用新旧混合的法国及美国橡木桶，与 Penfolds 的传统理念一脉相承。
葡萄品种	设拉子
葡萄酒产区	玛拉南戈、巴罗莎谷
葡萄酒分析	酒精度：14.5%，酸度：7.2克/升，pH: 3.66
熟化	置于法国橡木桶（25% 新）和美国橡木桶（9% 新）熟化 12 个月。
酿造条件	玛拉南戈位于巴罗莎谷的中心，无疑是2016年份佳酿中的佼佼者。冬季的降雨量只有往年的72%，温暖而干燥的气候适宜葡萄的花期和果期。初夏的温暖气候适宜葡萄生长，而1月温和的气温则让葡萄的美味发酵。虽然气候较为干燥，葡萄的果实却比寻常莓果更小一些，玛拉南戈葡萄的收获期来得很快，设拉子的色泽极佳，单宁成熟，口感醇厚。
色泽	深红色、暗红色
香气	盛产的蓝色果实和杜松的香气浓郁，所谓“泥土味”不仅于此，而是泥土和木炭的芳香，同时也能闻到一丝凝胶的味道，好吧，也许并不止一丝。橡木？美好的橡木味，不用去多想橡木的年份和来源。
口感	捣碎的浆果是澳大利亚独有的，却也常见的莓果，透着一股清爽而辛辣的味道，让人联想到丁香和肉桂。其余的味道似蓝莓、乌梅和无花果，更为熟悉。无处不在的橡木仍给臻酿带来了一丝甜味，岌岌缀饮却似酸奶一般的口感，哦，还有精致的单宁！
最佳饮用期	2020年 - 2032年
最后品酒时间	2018年7月