

# 葛兰许

2014年

概述	作为 Penfolds 跨产区、跨庄园混酿哲学的最早践行者及最完美的表达，葛兰许无疑是整个澳大利亚最受瞩目的顶级佳酿，也是南澳获得官方认可的文化遗产之一。葛兰许选用果味丰富、充分成熟、质地多样的设拉子葡萄果实酿造而成。这款佳酿极富澳洲特色，同时也是世界公认的品质最为稳定的葡萄酒之一。从1951年以来，葛兰许从未间断生产，向世人展现了设拉子果实与南澳土壤和天气完美结合的独特魅力。
葡萄品种	98% 设拉子，2% 赤霞珠
葡萄酒产区	巴罗莎谷、麦克拉伦谷、拉顿布里、库纳瓦拉、克莱尔谷、玛格尔庄园
葡萄酒分析	酒精度：14.5%，酸度：6.7 克/升，pH: 3.6
熟化	置于 100% 全新美国橡木桶中熟化 20 个月
酿造条件	巴罗莎谷比往日更频繁的冬雨让南澳的葡萄沐浴了健康而新鲜的泥土湿气，之后又经历了历史上47年以来风势最盛，而极度炎热的一年春天，谷内的葡萄得以在整个成熟期中享有温热的生长环境。然而，就在收获期到来之前，一阵瓢泼大雨延缓了巴罗莎谷和克莱尔谷的收获脚步，却让葡萄拥有了更美好的口味。与之对比，麦克拉伦谷在9月到3月的降雨量比以往少了21%，九月是春季里最潮湿的一个月，雹暴和风势也明显强于10月和11月，二月中旬的一场大雨使得麦克拉伦谷的收获有所推迟。拉顿布里和库纳瓦拉的冬、春雨水适量，湿冷的环境一直持续到了12月，不过夏季的气温骤升，2月2日的温度甚至达到43度，直到中秋气温才慢慢凉爽，适宜葡萄成熟。南澳出产的葡萄因成熟期和收获期间隔较长，致其表面光亮、酸度清爽，整体质量上佳。
色泽	从内而外呈暗深红色
香气	令人迷醉的芳香： <ul style="list-style-type: none"><li>· 在厨房闻到第一缕芬芳，弥漫的臻酿伴随着蘑菇、海鲜和酱汁的芳香，无疑为干式牛扒和野味肉增添了几分神韵。</li><li>· 芬芳飘散出去，配着橄榄叶、豆蔻、鼠尾草、百里香，让人觉得好似身临南澳的橄榄园，仿佛眼前就是滨藜、刺槐和蕨菜。</li><li>· 酒窖里的，则是新鲜的香气，却又带着葛兰许独有的木桶酿制的新雅。</li></ul> 回到现实： 很简单，毋庸置疑的葛兰许的味道，唤醒停留在鼻翼之间的果味和葛兰许特有的橡木芳香，正如期望。
口感	美味可口，果味不浓，口感让人联想到慢熬的牛肉炖菜配上精致的鹅肝酱和红甘草。 扑鼻的橡木味有些辛辣，甚至让人觉得原料并不是美国橡木桶，但事实上仍是100%的美国白橡木桶。均衡的口感带着磅礴的气势，标志着酿酒师细心、精致的酿造工艺，同时自由而不受约束。 精致的单宁，令人心生敬意。板岩似的单宁味快速冲击后堆积在鼻尖，余味绕梁，舌有余香。 这款2014年的葛兰许与传统略有不同，透着别样的色泽和口味，无疑是送礼佳选。
最佳饮用期	2020年 - 2045年
最后品酒时间	2018年7月