

圣亨利

设拉子 2015年

概述	圣亨利绝对是一款经得起时间考验的特殊设拉子，更是与葛兰许风格大相径庭的一款同等级葡萄酒。纵观所有澳大利亚顶级设拉子，很少有一款如同圣亨利，没有接受过任何新橡木桶陈酿。圣亨利首发于 20 世纪 50 年代（于 1957 年首次投入商业生产），然而这款佳酿重新得到世人再次的关注是在 20 世纪 90 年代。值得骄傲的是，圣亨利的风格并没有受到世界流行风潮的影响。新酿时口感华丽丰腴，陈年后显示出柔和的土壤、摩卡风味。与众不同的是，这款酒的陈年容器是 1460 升古老的巨型橡木桶，该种橡木桶为酒体增添独有的矿物质风味。有些年份也许会看到少量赤霞珠的成分，以用来提升酒体结构，然而设拉子永远是这款佳酿不变的主旋律。
葡萄品种	93% 设拉子，7% 赤霞珠
葡萄酒产区	麦克拉伦谷、The Peninsulas、巴罗莎谷、拉顿布里、阿德莱德山区和本森山
葡萄酒分析	酒精度：14.5%，酸度：7克/升，pH: 3.66
熟化	置于超过 50 年的陈旧大橡木桶中熟化 12 个月
酿造条件	南澳大多数葡萄园都在秋季和初冬经历了与往年相似的雨季，不过在8月初降雨戛然而止，初春仅有几次降雨记录在案。 9月至3月的降雨量也很少，花期和果期的干热气候加速了葡萄的生长，花期也提前到来。夏季的温度比往年低些，也没有往年常见的热风季节，收获季过得比往年快很多，虽然多变的气候使得产量有所下降，但葡萄的质量确是上乘。
色泽	深洋红色，中心愈深
香气	初闻便知是PENFOLDS系列，之后就闻出是圣亨利，辅以类似烤肉的香气，似野味肉，也似鹿肉的特有香味。接着是些许碎可乐果、茴香、黑甘草、甜柑橘的香气，以及更符合圣亨利传统的黑巧克力酱和脆饼的芳香。
口感	完整的圣亨利味道，毫无缺漏，辅以精致单宁，和圣亨利独有的柔软丝滑，可谓“果林”的混合，博伊森莓、罗甘莓和黑莓交相辉映，当然不止于此。果味与单宁形成了美好的平衡，光彩夺目，却也轻快、和谐，完美的搭配！仍需在瓶中贮存，以发酵更美好的口感，需要耐心！
最佳饮用期	2020年 - 2045年
最后品酒时间	2018年7月