

# BIN 128

## 2017年库纳瓦拉设拉子

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来自温暖气候的卡侬那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

### 色泽

整体为石榴红,边缘显绯红色

### 葡萄酒产区

库纳瓦拉

### 香气

初闻似黑松露泥土上生长的牛肝菇附在黑巧克力上的香气,之后是突出的法国橡木的味道(主要是肉桂味),却和坚果味不太相同(如果一定要说的话,比较接近胡桃的味道),一丝短暂的紫罗兰花香迅速被“刚出炉”的牛肉香所取代。这是库纳瓦拉设拉子吗?当然是啦。

### 葡萄酒分析

酒精度:14.5%,酸度:6.3克/升,pH:3.66

### 口感

设拉子的果实搭配绵密的单宁,让整体口感极具层次,能让人回忆起咸牛肉、肉冻的风味,还有一丝薄荷烟草混着小颗果实的清香。库纳瓦拉独有的酸提升了整个口感的活力并延长了余味,当然这也少不了法国橡木桶的功劳。不管从视觉还是味觉来看,这都是一款经典的 Bin 128。

### 熟化

置于法国橡木桶(25%全新,42%一年陈,33%二年陈)中熟化12个月

### 酿造条件

库纳瓦拉的冬春季节雨水充沛,生长期在略低于以往平均水平的温度下开始,凉爽的气候条件使得葡萄种子发芽与开花阶段的间隔期达到87天,比长期以来的平均间隔时长多了18天。九月、一月、三月和四月的最低气温相对较高。相对温和的夏季开始后,一月底的气候相当温暖,这深受葡萄栽种师的喜爱。极端天气少有发生,只有10天超过35摄氏度,最高温度是2月8日的39度。虽然转熟期相对延迟,但是葡萄都得以充分成熟,具有显著的品种特征。库纳瓦拉葡萄园的收获期从三月底一直持续到五月初,该产区的红葡萄品种展现杰出的色泽,口感醇厚。

### 最佳饮用期

2020年 - 2032年

### 最后品酒时间

2019年6月



数造不凡