

BIN 138

2017年巴罗莎谷设拉子歌海娜玛塔罗

Bin 138酿造的灵感来自法国南部罗纳，丰盈、香气满溢的设拉子，歌海娜与玛塔罗（穆维多）混酿。每一个年份的Bin 138的葡萄均来自古老的巴罗莎谷葡萄树藤（某些树藤超过100岁），并置于陈年橡木桶中熟化12到15个月，让品种特色得以彰显。复杂丰满的李子与山莓果香以及辛辣基调乃Bin 138的特色。首发于1992年，这款混酿曾经被命名为“老巴罗莎谷树藤”，并于1998年升级成为Bin系列的一员。

葡萄品种

68%设拉子，23%歌海娜，9%玛塔罗

葡萄酒产区

巴罗莎谷

葡萄酒分析

酒精度：14.5%，酸度：6.2克/升，pH：3.58

熟化

置于陈年法国和美国橡木桶中熟化10个月

酿造条件

与前一年截然不同，2017年的冬春两季雨水充沛，降水量在以往的长期平均水平之上，生长期开端势头良好。集中在九月的春雨量打破了长期以来的记录，十月的多风天气有助于葡萄园重新变得干燥，同时也消除了令葡萄栽种师头疼的霜冻风险。气温整体上偏凉爽，只有三月的温度比往年稍高，达到30年间的第二高。从三月下旬起，天气转凉，小阳春的温和气候延长了葡萄成熟期。尽管果实和花束的重量比在往年平均水平之上，但较长的成熟期让葡萄得以完全发育，口感醇厚。

最佳饮用期

现在到 - 2028年

最后品酒时间

2019年6月

色泽

亮蔓越莓红

香气

整体香气复杂，像是熟食店里的冷肉。与2017年Penfolds的红葡萄酒一样，新鲜果实的芬芳释放出来，还能品到铅芯、麝香葡萄和粉椒缀牛肉的味道，这是巴罗莎谷独有的地域魅力。下方对于口感的描述会更丰富一些。对了，这回的香气中寻不到橡木桶的踪迹……

口感

2019年6月19日品到的香气没有凸显这款佳酿的特质，但口感却极具魅力。首先是充盈口腔的巴罗莎谷元素，搭配多汁的红肉，辅以源于设拉子、歌海娜、玛塔罗的混合单宁和果实，让口感极富层次。此外，让人感觉像是香料书中所提到的解构了的马萨曼泰式咖喱，包括豆蔻、肉桂、丁香、八角茴香、孜然、月桂叶和肉豆蔻。每种成分各司其职地加入到这款佳酿当中，毋庸置疑的BIN 138。

The Penfolds logo is written in a stylized, red, cursive script. The word "Penfolds" is followed by a registered trademark symbol (®).

数造不凡