

RWT BIN 798

2017年巴罗莎谷设拉子

RWT巴罗莎谷设拉子是一款取材自单一产区并只在法国橡木桶陈酿的酒品。相对Penfolds奔富的旗舰酒葛兰许(跨产区取材,美国橡木桶熟化)来说,该酒将呈现截然不同的体验。RWT是英文“Red Winemaking Trial”的首字母组合,是对于这个始自1995年的酿造实验的纪念。2000年5月,1997年份的RWT系列葡萄酒隆重登场,其品质早已超越“实验”阶段!与风格强劲气势磅礴的葛兰许不同,该酒体现的是丰满馥郁的口感特征。RWT葡萄酒选用果实的重点在于芳香和细密质地。这款佳酿从另一个角度诠释了顶级巴罗莎谷设拉子的独特风味。

葡萄品种

设拉子

色泽

深绯红色/铁红色

葡萄酒产区

巴罗莎谷

香气

巴罗莎谷的红土给2017年巴罗莎谷设拉子带来的活力,丝毫没有因为它在法国橡木桶中熟化了15个月而减少。初闻有些焦油、沥青以及微酸的气味,随后又有生牛肉、鞑靼牛排、绿橄榄、刺山柑和迷迭香的混合香气。稍稍醒酒/晃杯,扑鼻而来的是杏仁羊角面包和肉桂的香味,隐约还带有些许焦糖布丁的味道(橡木带来的气味?)。不得不再次赞叹,不愧是巴罗莎谷的佳酿!

葡萄酒分析

酒精度:14.5%, 酸度:6.9克/升, pH:3.58

熟化

熟化:置于法国橡木桶(70%全新,30%一年陈)中熟化15个月

口感

酒体适中,结构紧实。专注/清晰,但依然富有内涵。丰富的果实产生了令人垂涎欲滴的酸度,细腻的单宁和完整的橡木味充斥在唇齿之间。尽管这款酒目前仍处于年轻的状态,富有活力,但这个年份的佳酿已经在等待它第二和第三成熟阶段的开始了。充满张力。在成熟期间,也适合大家一同分享饮用。

酿造条件

冬季和春季的降雨高于往年平均值,为葡萄藤的生长提供了优良的土壤湿度条件。春季的降雨大多集中在了九月,甚至突破了往年降雨记录,而十月的风季不仅让种植园湿度降低,还避免了强霜冻的发生,直到温度更低的十一月才出现轻微霜冻。整个生长季的温度都相对较低,只有三月的温度高于往年平均气温,创下了30年来的第二高记录,凉爽的温度使葡萄的开花和转熟期相对延长,整个巴罗莎谷的设拉子果实比起往年平均水平更有分量,且色泽明亮,生机盎然。

最佳饮用期

现在到 - 2037年

最后品酒时间

2019年6月



数造不凡