

# 精选 BIN A

2018年阿德莱德山区霞多丽

Penfolds奔富精选Bin A霞多丽已发展成为一款独具特色的单一产区葡萄酒,富有现代风格与阿德莱德山区霞多丽的特征。所有果实均经手工采摘,装入小箱子中,然后整串压榨。接着果汁直接从压榨机逐渐进入橡木桶中,进行自然发酵,无需添加酵素。每个木桶的225升发酵都与众不同。在固体上发酵,并选用新旧混合的法国橡木桶,造就上佳口感与复杂程度。这款酒经过100%乳酸发酵(纯天然)。

## 葡萄品种

霞多丽

## 色泽

浅草色,边缘显亮柠檬色

## 葡萄酒产区

阿德莱德山区

## 香气

与典型的带有核果香气的Bin A有所不同。这款Bin A初闻是柠檬酱、柑橘和沙梨的清香,配上一层奶油酥饼和不加糖的蛋奶沙司/香草薄饼的气味。值得一提的是,拥有一丝豆蔻、葛缕子籽和杏仁粉的混合香气,最后还可以领略到如石英般的矿物味和湖中潮湿的、坚硬的石头气味。这股气味在瓶中升华,值得期待!

## 葡萄酒分析

酒精度:13%, 酸度:7.1克/升, pH:3.06

## 口感

开始涌入口中的是一股迷人微妙的(柔软的/枕头般的)柔和口感,柑橘和酸奶的味道充盈着上颚。糖份的黏度与自然的酸度完美结合,让这款佳酿拥有多汁的口感,最后的一点火石矿物气味,增添了绵长的余味和另一番风味。这是一瓶年轻的佳酿,初品的口感证实了它还需要点时间,也许是短时间的醒酒,又或许是漫长的窖藏,等待这款阿德莱德山区佳酿华丽升华。

## 熟化

置于法国橡木桶(40%全新,35%一年陈,25%陈年)中熟化8个月

## 酿造条件

阿德莱德山区从冬季一直到初夏都经历着高于往年平均值的降雨。从一月起,降雨量逐步下降至往年新年到收获季期间的一半水平。11月7日山区经历了一次严重霜冻,但多亏了遍布种植园的喷灌系统,情况得以良好控制。10月29日的冰雹使部份树冠受损,但对于整个生长季并没有太大影响。夏季的气候温暖,特别是一月至二月间有12天的温度超过了35摄氏度。产区优异的海拔高度使葡萄免受其它地区所历经的极端气候的影响。该年份干燥、适宜的天气确保了阿德莱德山区高质量霞多丽的收成。

## 最佳饮用期

2021年 - 2035年

## 最后品酒时间

2019年6月

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

数造不凡