

# 圣亨利

2016年设拉子

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般,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(1957年为首个发售的年份),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,这款酒的陈年是在1460升古老的巨型橡木桶中进行,巨型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

95%设拉子,5%赤霞珠

## 葡萄酒产区

巴罗莎谷、阿德莱德山区、麦克拉伦谷、克莱尔谷、库纳瓦拉、玛格尔庄园

## 葡萄酒分析

酒精度:14.5%,酸度:6.7克/升,pH:3.72

## 熟化

置于超过50年陈的大橡木桶中熟化12个月

## 酿造条件

整个南澳的秋冬季干燥而凉爽,低于长期平均水平的降雨持续了整个春夏两季。因此,包括巴罗莎谷在内的一些较温暖的葡萄酒产区,葡萄的生长季稍有延缓。然而,库纳瓦拉的发芽、开花、转熟和生长季却都比预期时间早。初夏的温热气候使葡萄藤长出了健康的花冠和花束,直到一月末二月初的几场雨才让气候凉爽下来。整个春夏两季的温度高于长期平均水平,所以设拉子的收获期早于往年,如麦克拉伦谷超过80%的果实在三月中就已收获完毕。阿德莱德山区凉爽的二月确保了果实的稳定成熟,温和而干燥的生长季使得产区的收获期稍许提前。所有主要产区的葡萄都充分成熟,口感更佳。

## 最佳饮用期

2022年 - 2055年

## 最后品酒时间

2019年6月

## 色泽

深砖红色,边缘显绯红色

## 香气

初闻其香就能立刻引人入胜,香味诱惑迷人,耐人寻味。果实的香气从杯中蔓延开来,黑莓、桑葚、黑加仑、波森莓等各种味道,混合着八角茴香和其它可口香料(不是甜的)。伴随着醒酒,奶油蛋羹(意大利甜点)/英国奶油/蛋酒般的奶香味也扑鼻而来。这就是圣亨利!

## 口感

入口即刻蔓延于唇齿间,从闻到品都如此美妙,鼻后会持续地感受到饱和的毫无缝隙的果香。果味种类丰富,比如新鲜的西梅、柑橘等多种红色和深色果实的混合。

2016年份 + 温和的设拉子 + 独特风格 + Penfolds奔富 = 一款值得窖藏的圣亨利。



数造不凡