

雅塔娜

2017年BIN144 霞多丽

1995年份的雅塔娜于1998年首次推出。它的整个研发计划可谓整个澳大利亚最为复杂、严密以及备受关注的葡萄酒项目之一。Penfolds 奔富酿酒师们秉承独立思考、积极进取的精神，致力于酿制一款可媲美葛兰许的白葡萄酒。从澳大利亚气候凉爽的产区精心挑选出品质最佳的霞多丽果实，加上一丝不苟的酿酒理念和非凡技艺，从而使雅塔娜的风味日趋完美。在澳大利亚土著语中，“雅塔娜”的意思是一步一步达到目标，这也正反映了Penfolds 奔富酒庄对其酿酒理念和初衷的执着追求。每一款雅塔娜都在书写更高品质的葡萄酒新篇章。

葡萄品种

霞多丽

色泽

整体为浅草色，边缘显柠绿色

葡萄酒产区

塔斯马尼亚，唐巴兰姆巴，阿德莱德山区

香气

扑鼻而来的就是清新的香气，初闻似是柑橘，却也混合着柠檬叶、澳洲青苹果和蜜瓜刨冰的芳香。细闻其香气让人仿佛嗅到一股希腊酸奶、黄瓜酱和羊毛脂的味道，这无疑是在法国橡木桶中熟化八个月的过程中所诞生的。虽然50%的橡木桶是全新的，但是橡木的味道并不明显，隐藏得恰到好处并混合到了整体的香气中。

葡萄酒分析

酒精度：13%，酸度：7.2克/升，pH：3.22

口感

光滑而细致，用天衣无缝来形容这款酒也不为过，整体优雅，同时口感强劲。青柠和一丝菠萝蜜的口感增强了奶油般的质地，恰到好处的酸度则给予这款佳酿优雅的口感。同样的，拥有橡木桶的味道。余味悠长而完整。这无疑是一款低调而不失风度的佳酿，第二杯的口感更甚第一杯。虽然2017年霞多丽的收获季让人等待了许久，但是2017年的霞多丽和饱经盛名的2008年及2011年雅塔娜一样，堪称经典。

熟化

置于法国橡木桶（50%全新，32%一年陈，18%陈年）中熟化8个月

酿造条件

塔斯马尼亚，唐巴兰姆巴和阿德莱德山区的冬季气候湿冷，一直持续至初春。土壤的湿度极佳，一些葡萄种植园会采用修剪嫩芽的方式以控制整体产量及生长力。生长期后期，三个产区的气候相似，持续的温暖气候延长了收获季的到来。在此期间，产区几乎没有受到极端天气和热浪的侵袭，因此产出的果实质量高、多样性强，并带着强烈的品种和地域特色。收获季的气候条件也相当理想，造就了葡萄果实出色的口感和自然酸度。这无疑是一个让人印象深刻，难以忘怀的霞多丽年份。

最佳饮用期

2022年 - 2037年

最后品酒时间

2019年6月

Penfolds®

数造不凡