

RWT BIN 798

2019年巴罗萨谷设拉子



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！从2016年份开始，此款佳酿被授予了Bin 798的字母数字编号。与风格强劲气势磅礴的葛兰许不同，该酒体现的是丰盈和圆润。RWT葡萄酒选用果实的重点在于香气质感和细密口感。这款佳酿重新定义了优质巴罗萨谷设拉子。RWT为长期窖藏而酿造，具有高精确度、集中度和极强的陈年潜力。

葡萄品种

设拉子

葡萄酒产区

巴罗萨谷

葡萄酒分析

酒精度: 14.5%, 酸度: 7.0 g/L, pH: 3.56

熟化

置于法国橡木桶 (57% 新, 43% 1年桶龄) 中熟化18个月

年份报告

2019年的生长期十分干燥炎热。到3月前的年降雨量仅为长期平均值的61%。

春季的温度较往年略有下降，低于0度的低温气流导致了9月4日和9月29日的两场霜冻发生。

夏季气候炎热，十二月和一月的平均温度（最低最高温度）都要比往年高。卡俪那葡萄园经历了31天超过35°C的温度。

虽然3月也很干燥，但天气不太热，可以有序地进行采收。。玛拉南戈产区西拉葡萄的低产量保证了其葡萄酒有着成熟扎实的单宁和饱满的结构感，深邃的色泽和令人惊艳的浓郁风味。

色泽

玛瑙红，红宝石光晕

香气

扑面而来的是金盏花香气，蓝莓及丹麦糕点香气随后而至，法国橡木桶中潜藏着的柑橘/盐渍，灌木/雪松/檀香木。

无处不在的烤肉搭配黑醋汁、鱼酱及百里香料气息。香气的舞台已就绪，奔富的光芒闪耀在典型的来自巴罗萨的香气中。

口感

初入口中深色樱桃和黑醋栗等果味带来了粘稠而有集中度的整体感受，更有些许无花果干/醋味奶酪伴随其后。

馥郁的香气…和一些别的香气（无花果/奶酪+黑醋汁？）

越南薄荷以及茴香令口中升起一丝凉意。

粉状单宁呈现出可可粉的质地，恰似包裹在外的巧克力层。

骨架坚实，巴罗萨的厚重绵密，橡木感在最后稳健支撑。

最佳饮用期

2025年 - 2050年

最后品酒时间:

2021年3月