

圣亨利

2018年设拉子



圣亨利绝对是一款经得起时间考验的独特设拉子葡萄酒，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被世界流行风潮所影响。年轻时口感华丽丰腴，陈年后显示出柔和的大地、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

设拉子

葡萄酒产区

巴罗萨谷、麦克拉伦谷、林肯港、洛贝、帕史维、克莱尔谷、阿德莱德山

葡萄酒分析

酒精度: 14.5%。酸度: 6.7 g/L, pH: 3.62

熟化

置于超过50年的陈年大橡木桶中熟化12个月

年份报告

相对干燥的气候环境以及长期的冬春季预示提前进入生长期。11月的冷空气使葡萄生长速度有所减缓。春季阳光明媚，为开花结果提供了优良的条件。巴罗萨谷经历了22天超过35°C高温的天气，而麦克拉伦谷经历了17天超过35°C高温的天气。克莱尔谷也沿袭了相同的气候，除去12月的一场大雨。洛贝、帕史维同样在生长期是同样的炎热干燥。整个东南部普遍存在延迟开花和转色的情况使采收节奏放慢了几个星期。林肯港的果农葡萄园有一个近乎完美的季节，凉爽的海洋微风为果实熟成提供了最佳的条件。温暖干燥的天气一直持续至秋天，对整个奔富南澳产区都可算是一个杰出的年份。

色泽:

深墨红色

香气:

2018年的圣亨利橡木展开，向我们揭示了其中的奥秘：

初闻其香就能立即引人入胜，矿物感明显，带燧石香气的铅笔味绵延翻转。

逐渐的黑橄榄、紫花南芥的浓郁香气袭来。亦有如希腊欧芹色拉，茄子，刺山柑的鲜美，各中美味仿佛就在眼前。

一股独特的异国香味接近新鲜切开的无花果，肉桂，香料等令人惊喜地尾随而至。

口感:

充盈果味毋庸置疑，咸香气息比比皆是，为果香锦上添花。

酸度活泼，烤南瓜籽的风味，单宁干而不涩。

口舌生津，精细的单宁在口腔中如云雾般弥漫开来。

最佳饮用期

现在 - 2055年

最后品酒时间

2021年3月