

# BIN 138

2019年巴罗萨谷设拉子歌海娜玛塔罗



Bin 138酿造的灵感来自法国南部罗纳河的葡萄酒，在那里设拉子，歌海娜和玛塔罗(慕合怀特)以不同比例进行混酿，酿制出酒体饱满、香气馥郁的葡萄酒。Bin 138每一个年份的葡萄均来自巴罗萨谷老藤(有些葡萄藤甚至超过100年)，并置于陈年橡木桶中熟化12到15个月，让不同品种的特色得以充分彰显。这款混酿葡萄酒于1992年首发，并以“巴罗萨谷老藤”作为特色标签——1998年其正式升级成为Bin系列的一员。

## 葡萄品种

70% 设拉子, 17% 歌海娜, 13% 玛塔罗

## 葡萄酒产区

巴罗萨谷

## 葡萄酒分析

酒精度: 14.5% 酸度: 6.4 g/L, pH: 3.64

## 熟化

置于陈年法国(80%)和美国橡木桶(20%)中熟化

## 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。Kalimna葡萄园经历了31天超过35的温度。

3月也是同样干燥，三月份依然干燥，但天气变得温和使得采收能够有序进行。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

车厘子红

## 香气

初闻其香就立即引人入胜，是那温暖甜美的辛香料。

豆蔻，红辣椒的香气在面前荡漾，糖渍的果味在周围圈圈环绕。

让人联想起那撒上糖霜的法式樱桃布丁。

橡木桶香气并不明显，各葡萄品种的特色也彼此交相辉映。

## 口感

酒体适中，醇厚丰盈。

是一场多个葡萄的协奏，红莓、石榴、草莓富饶多汁的相互交织。

收尾又是绵延不绝，蕾丝般质地的单宁拂过舌后，回味无穷。

质地精心雕琢，边缘光滑；多汁，令人口舌生津。

一款别样优美的巴罗萨佳酿。

## 最佳饮用期

现在 - 2034年

## 最后品酒时间

2021年5月