巴罗萨谷酒庄 | 2015年歌海娜-西拉-慕尔韦度干红葡萄酒

——巴罗萨谷——

“新鲜的红果，多汁的黑莓和甜美的樱桃平衡交织，鼻尖花香四溢，入口丝滑柔顺。”

我们的理念是充分诠释巴罗萨谷—这个全球最令人赞赏的葡萄酒产区之一，这里的葡萄酒具有高雅细致、果味鲜明的独特风味。

在巴罗萨谷产区的山脚下，绵延着一片古老而松软的红色黏土，在当地温暖而干燥的气候下，葡萄藤拥有了独特的生活环境。在这里，葡萄果实饱满多汁且风味浓郁，这为酿造优质级美酒创造了得天独厚的自然条件。

从栽培第一株葡萄藤开始，我们的理念便是注重可持续性，只有控制好葡萄藤的活力与产量，才能产出颗粒小而风味浓郁的果实，展现完美的品种特色。

优质的葡萄酒酿造取决于葡萄的完美成熟度，合适的采收时机能给予葡萄酒清新的果香和平衡的风味。现代酿酒技术让我们能精确地控制发酵过程，在满足果香清新的同时保持品种特色的风味和优雅。我们还使用法国橡木桶为葡萄酒增添一些复杂而平衡的口感，并帮助果香进一步提升。

独特而富有表现力的风味特征，优雅而细腻的口感，这些具有现代风格的佳酿在新鲜时享用就能让您感受到它的美妙和平衡。当然您也可以将他们收藏在酒窖内，让它增添一层岁月带来的韵味。

欢迎品尝巴罗萨谷的美酒。

品尝这葡萄酒让巴罗萨谷胜名远播

巴罗萨谷酒庄 | 2015年歌海娜-西拉-慕尔韦度干红葡萄酒

巴罗萨谷

巴罗萨谷的生长季节

冬季充足的雨水保证了土壤的潮湿，为接下来温暖的生长季做足了准备。葡萄藤发芽时天公作美，健康的叶幕和充足的芽苞早早地显现，这是个完美的开端。春季的花期和坐果期也顺利度过，而温暖干燥的夏季更是让葡萄有着极佳的状况和健康的产量。采收时，经历了一整年出色生长季的葡萄展现出极佳的品种特色果香充沛，风味鲜活，酸度清爽，单宁饱满，一切都显得完美平衡。

酿酒

“我们的理念是诠释巴罗萨谷葡萄特有的高雅细致，果味鲜明的风味。”

从不同的葡萄园中采摘的葡萄会被分开酿制。去梗后被转移至发酵罐中进行发酵前浸渍，然后在严格的温控环境里发酵七天，以保留优雅和充满活力的品种特征，并构造出柔和的单宁结构。之后进行苹果酸乳酸发酵。接着在法国橡木桶中熟化十二个月，增强葡萄酒的柔软度、质感，提升该酒的品种特征、芳香和优雅感。

葡萄品种	35%歌海娜、34%西拉、31%慕尔韦度
产区	巴罗萨谷
橡木	法国、密纹、中度烘焙
酒精度	14%
残糖量	干型
滴定酸度	5.84克/升
酸碱度	3.5
葡萄品系	传统品系
收成日期	2015年3月6日-2015年3月30日

巴罗萨谷

这个小型的葡萄酒产区座落在澳洲大陆的南部边缘，已经成为全球最有名，最令人兴奋的新时代干红葡萄酒的产区之一。

www.barossavalleyestate.cn