巴罗萨谷酒庄 | 2012 年赤霞珠干红葡萄酒

巴罗萨谷酒庄 | 2012 年赤霞珠干红葡萄酒

巴罗萨谷的生长季节

“巴罗萨谷过去二十年来最好的年份之一”

在整个春天和夏天的生长季里，巴罗萨谷的降雨量适中，白天温和、夜晚凉爽。如此绝佳的气候条件有利于葡萄接下来的萌芽、开花和结果。茂盛而健康的葡萄树冠可以延长果实的成熟期，结出果味浓郁、特征鲜明、颗粒较小的葡萄。在这理想条件下所收获的果实，具有浓郁的品种特色风味、明显的单宁结构和鲜艳欲滴的颜色。

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。

产区	巴罗萨谷
橡木	法国、密纹、中度烘焙
酒精度	14%
残糖量	0.2 克/升
滴定酸度	7.2克/升
酸碱度	3.45
葡萄品系	传统品系
收成日期	03/06/2012 – 03/27/2012

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