
HEART & SOIL



RESERVE 赤霞珠 2014 年

沐浴在晴空暖阳之下，脚踏一方古老土地。
HEART & SOIL 葡萄酒将澳大利亚的独特魅力真实展现。

这里古朴无瑕的土壤沐浴在和煦阳光的照射下。
由此孕育而成的葡萄酒风格饱满浓郁，是我们引以为傲的杰作。

酿酒师: 本·格兰泽
产区: 兰好乐溪
土壤: 砂壤土
品种: 赤霞珠

品酒笔记:

2014 年份的 RESERVE 赤霞珠彰显十足的果实强度和深度。而最迷人的则是其酒体的色泽，芳香中充满了香料气息和赤霞珠果实的浓郁结构。此款佳酿带来新鲜蓝莓、大黄和李子酱风味。口感与余味在精致细腻中蕴含复杂结构。余味绵长，令您回味无穷。在鲍勃·迪伦的悠扬木吉他曲调中细细品味此款佳酿，可谓天作之合。

酿酒过程:

从兰好乐溪产区葡萄园中甄选最出色无瑕的葡萄用以酿制 RESERVE 赤霞珠葡萄酒。这款美酒的特质源自珍贵的老藤。于夜间收获，从而保留其新鲜度。果皮接触后进行持续七天的低温发酵。采用罗纳分离酵母，每日三次人工搅动。最后送入全新橡木大桶中进行大约 14 个月的成熟期。

酒精浓度: 14.5%
成熟期橡木桶: 法国橡木大桶
葡萄树年龄: 70 年以上
酒桶年龄: 全新
桶中时间: 14 个月
窖藏潜力: 12 年以上
是否适合纯素食者: 是