
HEART & SOIL



RESERVE 西拉 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: 西拉

品酒笔记:

这个年份的强健力度在这款 RESERVE 西拉的浓郁、丰盈且强劲风格中得到了全面展现。这款年轻的葡萄酒所散发的香气和其口感足以令人迷醉。黑森林水果所赋予的深度经橡木带来的顺滑巧克力和香草气息精心雕琢。酒中的丝丝辛辣味道源自兰好乐溪的独特风土，令这款 RESERVE 西拉散发独特魅力。若您有足够耐心，其绵长的余味意味着这款美酒能够窖藏数年。如若不然，当季饮用同样回味无穷。

酿酒过程:

从产区内最上等的葡萄园中精挑细选。所甄选的葡萄能够维持一致的浓郁度及水果质感。采用了最严苛的修剪技法。用于酿制 RESERVE 西拉的葡萄在夜晚进行收获，破碎至小型的开放式不锈钢发酵桶。在经过 24 小时的果皮接触后，选用罗纳分离酵母开始发酵。随后经历每天三次人工搅动，历时九天的连皮低温发酵，最后送入法国与美国橡木大桶中进行长达 14 个月的成熟期。

酒精浓度: 14.5%
成熟期橡木桶: 混合法国与美国橡木大桶
葡萄树年龄: 40 年以上
酒桶年龄: 全新
桶中时间: 14 个月
窖藏潜力: 10 年以上
是否适合纯素食者: 是