
HEART & SOIL



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:

深红宝石色泽引来黑醋栗和覆盆子的混合芬芳。在味蕾上宛如音符般跳动，水果特质经由深色巧克力和肉豆蔻粉味道中和。这款酒完美彰显了水果强度与美酒质感的融洽平衡。

酿酒过程:

西拉在去梗破碎后经历为期十天、每天两次淋皮的工序。在装瓶前进行了长达 12 个月的橡木桶成熟。通常为酿造 Directors' Cut 西拉而预留的顶级果实也被用于这一年份的 Heartland 西拉的酿制。我们衷心希望您同意这是自始以来品质最为上乘的 Heartland 西拉。

酒精浓度: 14.5%
成熟期橡木桶: 100% 橡木
葡萄树年龄: 16 至 20 年
橡木桶种类: 混合精选法国与美国橡木桶
桶中时间: 12 个月
酒桶年龄: 全新至 4 年
窖藏潜力: 5 至 10 年
是否适合纯素食者: 是