

HEART & SOIL



SMOOTH RED BLEND 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	73%
	多姿桃	16%
	赤霞珠	11%

品酒笔记:

经典的香草和香料芳香，与李子和黑加仑子的鲜明水果特色相得益彰。西拉占据主导地位，赋予了美酒馥郁、质感与结构。多姿桃的浓郁水果风味带来柔软口感，赤霞珠则为其增添一抹厚重的质感。

酿酒过程:

每批葡萄酒都在压榨前经历了五天的连皮发酵。精选两年与三年的橡木桶用于成熟期。酒汁以低温储存，从而加强其芳香，并令单宁保持柔顺。

酒精浓度:	14.5%
成熟期橡木桶:	100%橡木
橡木桶种类:	法国与美国
酒桶年龄:	2至3年
桶中时间:	12个月
葡萄树年龄:	15至20年
适宜饮用时间:	1-3年