

singlefile Wines

2017新格菲乐大南方区域 赛美蓉长相思

大南方区域，西澳大利亚

葡萄园&酿造

走进这片位于大南方区域内丹麦产区的葡萄园，将我们的赛美蓉和长相思划分清楚。并在2017年三月初进行采摘，确保果实的新鲜、干燥、混合芳香，这是西澳大利亚经典的混合风格。

赛美蓉摘自2017年3月10日天亮之前，长相思则晚几天于3月19日摘收。这两个葡萄品种均是温和去梗之后立即压榨。轻柔榨汁以后，两个品种的果汁分别进入不同的发酵罐。自始至终都保持赛美蓉和长相思是分别发酵的。发酵时需要果汁在保持14度的不锈钢罐内16天。发酵结束之后，去掉产生的残渣沉淀，并开始进行混合酿制实验。并酿制出我们认为最好的赛美蓉和长相思搭配。我们的目标是酿造出干型、新鲜、芳香风格的葡萄酒并能够表现出酒体结构并回味悠长。最终的混合比列的50%赛美蓉与50%的长相思。

酒体

颜色为闪烁的浅明亮色。酒体呈现出醋栗的芳香和热带水果的香气。在口腔中表现出明显的结构感并由新鲜、干的特点收尾。微妙的矿物质口感更是体现了汉密尔顿路葡萄园的一贯风格。

新年份上市

技术参数

酒精含量:11.8%

pH值:3.20

酸度:6.8/L

糖份指数:3.5g/L

