



## 2017 奔跑 黑品诺

西澳大利亚

### 酒体

果实摘收以后直接放入小型发酵罐进行初期发酵，并每天通气混合两次。将温度保持在 25℃ 左右，在最后的四天发酵期内将温度升高一点。然后将葡萄酒转入橡木桶中进行沉化，从而使葡萄和橡木的丹宁软化融合。

这款酒呈现出樱桃和香料的香味，口感轻盈柔和，樱桃味般微妙细致的结构，及精致的丹宁伴随着香料般的香气带来了一种优雅绵长的结尾。是一款非常易饮的黑品诺酒。

### 新酒上市

### 技术参数

酒精含量: 13.7%

pH值: 3.45

酸度: 6.2 g/L

糖份指数: 1.5 g/L

