

BIN 2

设拉子玛塔罗

| | |
|--------|--|
| 概述 | Bin2系列在1960年开始生产，七十年代因白葡萄酒盛极一时而暂停酿造。尽管采用生产于隆河谷的设拉子，却享有“澳大利亚勃艮第”的雅号——酒体厚度中等，口感柔润。Bin2采用设拉子与玛塔罗混酿，在澳大利亚餐酒当中，这是比较罕见的葡萄组合。玛塔罗有多个名字，包括穆维多与莫纳斯特雷尔。19世纪30年代，玛塔罗被引进澳大利亚培植，从此落地生根，广泛种植于巴罗莎山谷，有时候用于葡萄酒酿造，以其混酿品质、复杂程度与紧致口感而得到酿酒师的青睐。近年，隆河谷的传统葡萄品种和混酿酒颇受欢迎，人们对Bin 2的兴趣也与之俱增。 |
| 葡萄品种 | 设拉子、玛塔罗 |
| 葡萄酒产区 | 麦克拉伦谷、巴罗莎谷、帕史维、拉顿布里 |
| 葡萄酒分析 | 酒精度：14.5%，酸度：6.4克/升，pH: 3.61 |
| 熟化 | 置于法国橡木桶（10%新）中8个月 |
| 酿造条件 | 冬季和春季降雨高于平均水平，为南澳大利亚的葡萄藤的生长提供了良好的土壤水分条件。早春的凉爽气候在全州颇为盛行，延缓了生长季节的开始。 十月份气温逐渐回升。生长季期间有充足的雨水，夏季没有出现长时间的热浪，只有几天达到40°C。由于生长期开始时间的推迟，收获期也随之晚一些到来。葡萄成熟的最后阶段，天气条件干燥，3月降雨量低于长期平均水平。四月天气温和，为有序地收获采摘提供了良好的条件。秋季的气候条件有利于葡萄的完全成熟，果实颜色和味道都十分出色。 |
| 色泽 | 深红色 |
| 香气 | 浓浓的地中海风情，散发出美味的蔬菜杂烩，番茄干，橄榄酱，摩洛哥香料和木炭烤肉的香气。 芳香的蓝莓，异国情调的红色水果，诱人的蔓越莓和新鲜的石榴果香之间产生微妙的平衡。 |
| 口感 | 一种混合着绿橄榄，意大利辣香肠和淡淡的甜/咸荷兰甘草的美味，令人十分愉悦。 柔软的蓝色水果，结构良好的单宁。丰富的口感赋予了这款佳酿浓郁的口感和强劲的表现。 |
| 最佳饮用期 | 现在到2029年 |
| 最后品酒时间 | 2018年8月 |