

RAMIRANA

冰川马王 混酿 2016

葡萄园

品种	西拉63%，赤霞珠29%，佳美娜8%
法定产区	迈坡山谷，特立尼达葡萄园
土壤	种植西拉的土壤为花岗岩粘土和花岗岩蚀变岩石；种植赤霞珠和佳美娜的为粘土和石头的淤泥。
采收	葡萄是100%手工采摘的。4月23日至24日采摘西拉，3月28日至31日采摘赤霞珠，4月26日至29日采摘佳美娜。
年份	2016年份较凉爽，温度适中。葡萄成熟缓慢，有利于均衡发展。凉爽的气候使葡萄酒具有新鲜、充满活力的酸度和适中的酒精度。

酿酒工艺

发酵	预发酵浸渍在低温条件下进行，以提取更多的颜色和香气。随后，葡萄汁在不锈钢罐中发酵，温度控制在24到26度之间，这样可以温和地提取单宁和集中的香味。
陈酿	100%的酒液都经过橡木桶陈酿。其中西拉和佳美娜在勃艮第出产的300升装法国橡木桶中放置14个月，赤霞珠在225升装的橡木桶内陈酿；随后在瓶中继续陈酿12个月。
酒质分析	酒精度：14 % GL 酸碱度：3.39 酸度：5.64 g/l (酒石酸) 残糖量：2.43 g/L
陈酿潜力	现在即可饮用，或者在未来10年内，在适当的保存条件下可提高酒的复杂度。

品酒笔记

颜色	酒液呈深宝石红色，略带紫罗兰色光晕。
香气	浓郁的成熟浆果香气如西拉带来的蓝莓和黑莓，赤霞珠带有的黑醋栗和红樱桃的香味，以及佳美娜独有的黑胡椒和烟草的味道，并伴有原产地特有的森林的柔和芳香，多层次的香气让人欲罢不能。
口感	法国橡木桶让葡萄酒浓郁的果香和结构、复杂度更上一个阶梯，香草和香料的味道与多汁的天鹅绒般的果味相得益彰。收尾干净且持久。

侍酒建议

建议饮用温度在16-17℃之间。适合于红烧肉，鹿和野猪等风味丰富的菜肴。或者和羊肉和猪肉一起享用。

