

RAMIRANA



冰川天马混酿 西拉-佳美娜 2016

葡萄园

品种	52% 西拉 48% 佳美娜
法定产区	迈坡山谷, 特立尼达葡萄园
土壤	西拉葡萄种植在花岗岩的粘土中, 而佳美娜葡萄种植在石灰、沙子和粘土的混合物中。
年份	2016年份较凉爽, 温度适中至低温, 因此葡萄成熟缓慢, 有利于均衡发展。凉爽的气候造就了葡萄酒的清新、芳香和充满活力的酸度。
采收	葡萄100%手工采摘。所有的葡萄都是人工采摘的, 西拉和佳美娜分别在4月4日、4月25日采摘。

酿酒工艺

发酵	发酵前必须经过近7天的冷浸渍。一旦酒精发酵开始, 在25°C到26°C的温度下进行温和提取。
陈酿	所有的葡萄酒都在法国勃艮第的橡木桶中陈酿12个月。以西拉为例, 15%在新桶中陈酿, 25%在第二次使用, 50%在第三次和第四次使用。只有10%的佳美娜在新桶中陈酿, 其余90%在第二和第三次使用的桶中陈酿。10%的西拉在不锈钢罐中陈酿, 直到开始混酿。
酒质分析	酒精度: 13.5 % GL 酸碱度: 3.55 酸度: 4.00 g/l (酒石酸)
陈酿潜力	此酒在最佳条件下可储存6至8年。

品酒笔记

颜色	深紫罗兰色, 边缘带红宝石色。
香气	这款优雅而复杂的葡萄酒散发出黑莓和蓝莓等野生黑浆果的香味, 这是西拉的功劳, 加上佳美娜带来的黑胡椒和烟草等柔和的辛辣气息。橡木桶陈酿带来了香草和香料的柔和气息。同时, 乡土森林的气息也增添了复杂性和个性。
口感	口感集中, 酸度清爽爽口。这款酒结构良好, 单宁圆润而坚实, 有法国橡木桶柔和优雅的背景, 香草和黑巧克力与野生水果混合在一起。

侍酒建议

最好在16摄氏度到18摄氏度之间饮用, 与野味肉如野味、野猪、猪肉、羊肉和各种成熟火腿搭配非常好。