

# RAMIRANA



## 冰川天马混酿 西拉-佳美娜 2017

### 葡萄园

品种	68% 西拉-32% 佳美娜
法定产区	迈坡山谷, 特立尼达葡萄园
土壤	西拉葡萄酒种植在花岗岩成因的红粘土壤中, 在深度超过60厘米的地方有交替出现的花岗岩, 而佳美娜葡萄种植在石灰、沙子和粘土与崩积石的混合物中。
年份	2017年年初开始温度从中到高, 每个葡萄藤的自然负荷都很低。这两种条件使葡萄成熟得很快。
采收	葡萄100%手工采摘。西拉在4月4日采摘, 而佳美娜在4月16日采摘。

### 酿酒工艺

发酵	在发酵之前, 每个品种都要经过大约10天的冷浸渍。随后发酵开始, 在25°C到28°C的温和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。15%的西拉在新桶中陈酿, 20%在第二次使用时成熟, 65%在第三次和第四次使用的桶中熟化。只有10%的佳美娜在新桶中陈酿, 而90%在第二、第三和第四次使用的桶中熟化。
酒质分析	酒精度: 13.5 % GL 酸碱度: 3.58 酸度: 4.68 g/l (酒石酸) 残糖量: 3.5 g/l
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

最适合在16摄氏度到17摄氏度之间饮用, 与烤肉(如牛肉、羊肉和猪肉)、慢熟肉类(如鹿肉和野猪)以及辛辣菜肴搭配。