

## 2013 傲胜家族窖藏设拉子 (2013 All Saints Family Cellar Shiraz)



### 技术信息

酒精度 14.4%  
标准杯 8.5

含亚硫酸盐

### 酒款系列

家族窖藏系列包含四种独特葡萄酒品种，从酿造伊始就注定与众不同。来自可持续发展型老葡萄园的优质果实与传统手工酿酒技术相结合，酿造出完美均衡、气质优雅的餐用葡萄酒，展示真正的地区精华。

### 关于此款葡萄酒

多数葡萄果实经手工采摘，其中一部分产自多瘤老设拉子葡萄树。复杂而精致，丰满但并不沉重，充盈李子与干草药的浓郁芳香，带有成熟浆果风味与细腻单宁。

### 葡萄品种

设拉子是澳大利亚最受欢迎的红葡萄酒品种。尤以法国隆河河谷的设拉子最为著名，这里的设拉子酿造出了多种卓越葡萄酒，如贺米塔兹(Hermitage)，从那里我们不仅借来了葡萄品种，还借来了葡萄酒的名称！而我们留给法国的则是我们在葡萄园和酒窖采用的技术。现在，我们正在重新探索这些古老的技术工艺。

### 酿酒过程

以细腻与精致作为目标，我们并不寻求酿造超级成熟的带有汤汁特点的设拉子——这种设拉子在某些圈子里似乎蔚然成风。果实在成熟得恰到好处时采摘，然后磨碎，带皮浸泡三周，再进行轻柔压榨。在法国和美国橡木大桶中(225 升桶，其中 1/3 为新桶)熟化 18 个月后，葡萄酒将装瓶出售，期间只采用最少量的澄清与过滤处理。

### 佐餐建议

这片地区生产的优质设拉子拥有可爱丰富的果香和独具特色的矿物与海水特点。这种特点使其成为本地路斯格兰小羊肉的绝佳伴侣，包括烤羊肉和填充羊肉，也可伴以香草、大蒜与意大利咸猪肉。

### 窖藏期

长期熟化过程为完美均衡的葡萄酒赋予极为稳定的单宁。而避免过度成熟和酒精化的特点又葡萄酒拥有出色的陈化能力。这款设拉子能够窖藏十年甚至更长时间。