



# FOX CREEK

FROM THE SOILS OF MCLAREN VALE™



**珍藏**  
西拉

**年份**  
2014

## 外观：

浓郁的深紫色

## 酿酒师：

斯科特 扎纳, 本 丹泽

## 香气：

红樱桃, 草莓, 李子, 丁香, 肉桂, 肉豆蔻, 黑巧克力, 甘草, 伴着一缕紫罗兰, 蓝莓和黄油吐司的香气。

## 酿造工艺：

葡萄来自麦克拉伦谷优质葡萄园, 土壤多样化使得结构以及风味复杂多变。土壤包括灰色粘土和红色砾石。当葡萄园中的果实风味、丹宁和酸度都达到理想成熟度的时候开始采收。2014年温和的转色期为葡萄增添了不少风味。在一月下旬以及二月上旬的温暖气温, 使得采收期从二月中旬开始直至三月中旬。最后的成熟阶段气候温和, 葡萄呈现明亮的红色且果味十足, 使得这款酒细腻并且平衡感极佳。带皮发酵8-10天, 发酵完成后在橡木桶中熟化以增加质感和丹宁。来自不同葡萄园的酒会在不同风格的橡木桶中分别熟化并在装瓶前混合, 以追求复杂的风味。使用全新和一年的橡木桶熟化19个月, 最终的调配取决于品质、风格和平衡度。

## 风味：

李子, 红樱桃, 蓝莓, 覆盆子, 草莓, 奶油, 浓郁的黑巧克力和烤坚果的风味。充满活力的酸度, 结构感强而紧实的单宁使得这款酒复杂并且回味悠长。葡萄酒里的丹宁也会随着酒的陈年而越发细腻柔软。

## 酒精度：

14.5%

## 陈年潜力：

这款葡萄酒可窖藏至2030年。在开瓶后展现丰富的香气以及风味, 放在醒酒器中约两个小时饮用最佳。这款佳酿可搭配浓郁风味的食物, 然而复杂而细腻的风格更适宜单独饮用。