

2008 宝仕德智叟西拉加强型葡萄酒

葡萄品种：西拉

酒精度：19.5%

产区：南澳兰好乐溪

规格：500mL

瓶塞类型：蜡封塞

含糖量：151g/L

橡木桶熟成：放置于老橡木桶中熟成9个月，以增添风味。

酿酒工艺：葡萄采摘后进行分选，去梗除叶，将果实破碎浸泡后榨汁，再经过沉淀与去渣，将葡萄汁进行发酵。在发酵过程中加入白兰地，使发酵中止。因此酒精含量提高，酒液中残留糖分较高，酿出的葡萄酒是甜的。之后再澄清过滤，在橡木桶中窖藏后装瓶。

酒评：

宝仕德庄园建于1850年，是澳洲最古老的酒庄之一，并被澳洲国家信任评级机构认定为国家文化遗产。尽管现在的宝仕德酒庄已经采用了最先进的酿酒技术，但还是保持了家族的传统价值观——酿出诚实、始终如一并可靠的葡萄酒，并且在世界各地的大赛中收获了值得骄傲的荣誉。

浓郁的西拉葡萄很适合酿制优秀的加强型葡萄酒，2008年宝仕德庄园收获了这批完美的西拉，酿成了这款风味浓郁的加强型葡萄酒。酿酒师用白兰地和葡萄汁混制后放于陈旧的老橡木桶中，并在阴凉的酒窖里熟成9个月后装瓶。这款加强型葡萄酒酒体活泼，带有新鲜的黑莓、甘草、杏仁和茴香的风味，甜美而优雅，窖藏后会得到更多风味。

