

Ironheart Shiraz

家乐大地酒庄

家乐大地酒庄葡萄园位于南澳麦克拉伦谷区域，是一座生物动力酿酒葡萄园。我们的理念是仅使用我们单一葡萄园的果实酿南罗纳河谷的品种葡萄酒，最大限度真实展现这一地区的独特风土。

2015 IRONHEART SHIRAZ 家乐大地钢铁之心设拉子红葡萄酒

Ironheart代表着红色的含铁砂砾土，也代表着我们最动人的设拉子。红土成就的浓烈与清晰的单宁结构强势威严，动人的香气择为这份剽悍增添了一丝优雅。

葡萄园

15号地块（1.8公顷），位于砾质铁岩暴露区域（北Maslin砂土暴露地表）。所产果实在12个设拉子地块中果实品质最高。

每棵主蔓每季保留大约24芽，每年春季疏芽。我们使用垂直固定架式，但在可控范围内将大约一半的冠层留在外侧提供遮阳效果。结串结束后去除果串周围所有叶片使果实充分接受光照。

2015年的生长季气候稳定且温暖（只有一天极端炎热），葡萄的糖分因此迅速积聚，收获期相对较早且较短。

葡萄于二月二十七日手工采收（果/花日），每公顷产量2900升。在考虑糖/酸平衡和重要的生理特征的同时，我们还参考了生物动力学日历，尽可能选择果日和花日进行采收作业，避免根日。

家乐大地酒庄葡萄园已获得澳大利亚有机认证机构的生物动力认证（认证编号11587）。我们重点关注土壤健康与活力，不断改善实践着一套非常实用耕作法，例如不使用人工合成除草剂和真菌消杀剂，使用堆肥和生物动力制剂，冬天在园区内散养绵羊，最低限度使用机械耕作等。

酿造

手工采收，保留25%完整果串，其余果实去梗，机械汰选并压碎，在大约10度环境中冷浸5天，开罐发酵，使用野生酵母，发酵期进行压帽和轻柔的倒罐回混。置于48%新，52%旧法式橡木桶中进行酒泥陈酿，为期15个月。通过选择单一小罐发酵，最能真实反映原产地土壤的含铁特征的成品。已获得有机/生物动力认证。

产区（地区）：

南澳，麦克拉伦谷，肯歌利亚

葡萄品种：

100%设拉子

树龄

20年

海拔：

海拔180M

桶内陈酿：

置于法式橡木桶，为期15个月

酒精：

14.5%

T.A.:

6.3 g/L

pH:

3.43

数量

5,088瓶

Organic & biodynamic Certification (ACO # 11587)

酿酒师： Peter Fraser

葡萄栽培人： Michael Lane