

EST. 1847

TURKEY FLAT VINEYARDS

TANUNDA — BAROSSA VALLEY

TASTING NOTES

- 2025 - TURKEY FLAT ROSÉ

葡萄酒风格

这款酒首次酿造于一个桃红葡萄酒在当地并不受重视的年代，而当时该产区正因浓郁强劲的设拉子 (Shiraz) 闻名世界。Turkey Flat 以清晰明确的理念打造出这一风格，旨在改变市场观感，证明澳大利亚桃红葡萄酒同样可以是高品质佳酿，而巴罗萨 (Barossa) 正是孕育此风格的理想产地。

2025年份概况

2025年份将因其节奏迅速、产量低于平均水平，以及毁灭性霜冻对新生嫩芽造成广泛损害而被铭记。由于更炎热且干燥的生长季，采收在澳大利亚国庆日前便迅速展开，并且整个季节丝毫没有放缓迹象。葡萄果实顺利达到理想成熟度，许多地块几乎同步成熟，使采收工作变得紧凑而忙碌。尽管年份充满挑战，最终酿出的葡萄酒依然展现出极佳的丰厚感、浓郁度与结构感，充分体现巴罗萨闻名于世、备受追捧的经典特质。

品鉴笔记

酒色呈柔美的淡粉红色。2025年份 Turkey Flat Rosé 香气奔放，充满新鲜多汁的覆盆子与西瓜气息，并伴随细腻的白桃、土耳其软糖及花香柑橘气息。口感紧致鲜明，爽脆的酸度带来清新洁净感，细致的质地与诱人的口感令人回味无穷。整体平衡优雅，余韵悠长而精致，让人忍不住再品一杯。

酿造工艺

每块葡萄园的果实根据不同成熟阶段分别采收，并单独酿造。采收后，葡萄经压碎并轻柔压榨，置入不锈钢罐中低温澄清，随后换桶进行发酵。发酵过程缓慢且低温，以最大程度保留香气强度与纯净度。发酵结束后，酒液进行调配、过滤，并直接装瓶，以保存其新鲜风味。

技术参数

采收时间：2025年2月至3月
采收成熟度：11.5° - 12.5° Baumé
发酵方式：100% 不锈钢罐发酵
装瓶时间：2025年6月
适饮建议：适合年轻时饮用，冰镇后享用最佳
残糖量：4.0 g/L
酒精度：12.0%

