



这里有一些简要但重要的细节关于我们如何创造 “门左西拉，永久赤霞珠和黑橄榄梅洛”

我们的酿酒师查理在最好的 6 排葡萄树中采用最佳风味葡萄制作而成，在决定何时采摘时，酿酒师在葡萄园中仔细品尝葡萄来决定葡萄是否达到口感最佳。

在轻轻压碎葡萄之后，果汁和皮一起进入开放式发酵。
在此期间（一旦发酵开始），每天控制糖度和温度，同时手工搅拌以提取颜色和单宁。

将其发酵至零度糖分后，将葡萄酒放入橡木桶中，50%法国橡木桶和 50%美国橡木桶，其中大部分 3 到 4 年的橡木桶，只有 20%为新橡木桶。原因是优质浓郁的葡萄酒来自葡萄本身而不是厚重的橡木味。

因此，我们酒庄致力于酿造以葡萄本身为主的葡萄酒，而非橡木桶主导的葡萄酒。

我们的葡萄酒是 100%西拉，赤霞珠和梅洛，无添加任何风味或任何其他添加剂。纯正的葡萄发酵成酒精，具有最严格的卫生把控。

我们第一批发出的酒是在 4 年之后。
唯一的添加剂是少量硫，以保证质量。

查理斯卡尔 - 酿酒师
菲利斯卡尔 - 葡萄栽培师 / 助理酿酒师

附：土壤和气候条件，再加上上面的成分，将上帝之山的名字放在巴罗莎谷的林多克，在世界精品葡萄酒中。

“我们的目标是将我们的热情和爱心融入每一瓶”

上帝之山酒庄

Scalzi Wines Pty.Ltd. ACN 113 408 594

邮政地址：P.O. Box 670 LYNDROCH South Australia 5351 电子邮件：Charlie@godshillwines.com

网站：www.godshillwines.com