**全名：纳塔拉瓦 丝绸款 梅洛（Ngatarawa Silks Merlot）**

**葡萄种类：梅洛（Merlot）**

**产区：霍克湾（Hawkes Bay）**

**酒颜色：赤红**

庄园：纳塔拉瓦庄园（黑斯廷斯）

年份：2009

酒精度：13.5%

净含量：750毫升

Lucia 编码：03020912ss

Lucia 官网价格：￥324

纳塔拉瓦庄园是新西兰北岛霍克湾最老的酒庄之一。它位于纳鲁罗罗河故道的河床上，表层土壤厚度在30厘米到70厘米，以下不到一米就是一万年前河床留下的石子。此上另外有很多1800年前陶泊喷发时留下的浮石碎片，以及其它种类的火山玻璃。黑土层以下有一层沉积岩碎石，来自七百年前的一场大洪水。

这个地区早在150年前，就开始有移民先驱在这里种植葡萄。黑斯廷斯西郊是比较缓的山坡，由于阳光充沛，离海不远，常年气温在二十摄氏度左右。每年葡萄生长季节为九月到四月，这半年里平均日照时长为 1400 小时，允许最娇贵的红葡萄完好地生长，使阳光渗透每一分毫葡萄皮。

丝绸款（Silks）梅洛是为了庆祝霍克湾地区的赛马活动设计的庆典用酒。它所强调的是葡萄酒味道中的激情、热心和血性。是圆润爽口的红葡萄酒。以浆果和梅味为主要气味和口感。同时，它也是职业猎户们喜欢携带的酒类。新西兰的丛林和湿地有很多鹿、黑斑羚、塔尔羊、野鸭、沙袋鼠、负鼠和野猪，但是由于没有什么危险动物，所以猎人只要不猎枪走火，完全不会遇到危险。

这款梅洛适合搭配的就是野味，包括新鲜的红肉，烤或者炭火烧熟的。以及嫩鸭子，羊羔肉腌制的菜肴。