



拉菲罗斯柴尔德巴斯克特酿 2016

拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司于1988年收购了巴斯克酒庄。在先锋精神的驱使下，他们立志展现出这片杰出风土的全部潜能。今天，我们不断滋养着一个共同的梦想与目标，即将我们广阔的土地化为一个丰富的生态系统，以培育最具优雅气质的智利佳酿。

■ 葡萄园特征

称谓：科查瓜谷, 智利

葡萄园从海岸山脉一直延伸至安第斯山脉。地中海气候和该地区独有的出色风土条件让科尔查瓜在葡萄酒品质方面成为智利的不二之选。

巴斯克酒庄位于海岸山脉的山脚下，圣地亚哥以南200公里处，坐落于科尔查瓜最寒凉之地，葡萄树在此得享太平洋带来的天然清凉。

风土：为酿造这款特酿使用的卡本妮苏维翁源自位于山脚处的精选田块以及葡萄园中的老藤。

■ 年份总结

2016年的生长季始于一个温和的冬天，没有霜冻，雨水集中于7月份。春季同样没有出现霜冻，但白日和夜晚的温差很大，尤其是10和11两月。高温于1月开始驻扎，2月出现极高气温，达到37.9 °C。3月的气温和缓下来，基本在28 °C以下，放缓了葡萄的成熟步调。这一年份的特点是采摘时遭遇丰沛的雨水（约150毫升）。

尽管雨水不少，但依靠我们的团队与基础设施，让我们得以于。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒遵循与波尔多顶级佳酿相同的酿造工艺。在成熟期，葡萄会受到严密的监控，以便在苯酚成熟和酸度之间找到最佳的平衡点。在仔细挑拣和除梗工序后，葡萄被导入不锈钢酒罐中开启酒精发酵。定期淋汁促使酒液温和地提取出单宁。苹果酸乳酸发酵后，50%的葡萄酒被导入法国橡木桶中进行为期12个月的陈酿。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈美丽的红宝石色，泛着砖红色泽。可可、榛子、肉豆蔻、烟草和雪松的芬芳将李子和樱桃的香气烘托出来。单宁柔和、宜人。这是一款饱满多汁的芳香葡萄酒，可以现在享用，亦可陈放数年。

技术信息

葡萄：赤霞珠 85%，西拉 10%，佳美娜 5%

酒精度：14 % vol.

pH值：3.51

总酸度：3.28 g/l

