



LAS HUERTAS ROSE 2017

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。



■ 年份总结

从春天伊始，即9月起，气温就高得异常。最高气温超过了30 °C，高温一直持续到葡萄的收获期。由于天气炎热，葡萄收获时间提前了20天，葡萄产量有所降低，但是，葡萄质量却得到了很大的提升。

■ 酿造工艺

酿制：葡萄在经过挑选后冷却，以期在浸提和压榨中保护住葡萄品种的香气及清爽感特征。

酒精发酵在不锈钢酒罐中进行，时长为3至4周，从而可以提取出葡萄的所有优秀感官品质。

■ 品酒笔记

身着淡玫瑰色的明亮酒裙，浓郁的香气中能够清晰辨识出草莓的芬芳。入口平衡感十足，构架完美，浓郁度怡人，拥有极好的油画质感。

可即刻享用，以享受它的清新感。建议冷藏后，在11 °C和13 °C之间饮用。

技术信息

葡萄：赤霞珠 90%，西拉 10%

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.0

总酸度：4.3 g/l

残糖：1.4 g/l