



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德 精选赤霞珠红葡萄酒 2018

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

科尔查瓜谷，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：葡萄采收自庄园颇有年头的田块。土壤以粉质粘土为主，下层为tosca，即火山灰岩床。

■ 年份总结

这一生长季拥有一个缓慢的成熟期，最终导致采收时间比往年来得略晚，持续得也更长。气温稍低于均值，特别是夏季，葡萄因此得以慢慢地稳步成熟。此外，整个夏季都很干燥，让我们能够等着葡萄彻底达到苯酚成熟，才开始逐田块进行采收。

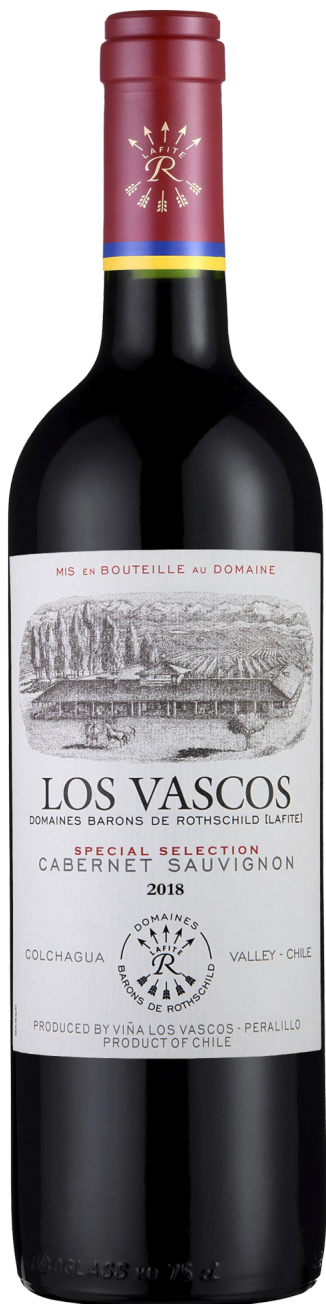
■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统酿造工艺制成。葡萄在不锈钢酒罐中发酵，温度被控制在25°C至27°C间，经历10至15日的浸渍期，其间多次进行淋皮工序，从而轻柔地将多酚化合物渐渐提取出来。

之后，在不锈钢罐中进行3个月的陈酿，以获得独有的果香风格。

■ 品酒笔记

深浓的红宝石色，散发出诸如李子和樱桃的红果芳香，还混有成熟的草莓、肉豆蔻、可可、百里香和黑胡椒的香调。葡萄酒在口中展示出成熟的单宁和稳实的结构，浓郁又持久。



技术信息

葡萄：赤霞珠 100%
酒精度：14 % vol.
pH值：3.50
总酸度：3.10 g/l