



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2017

在巴斯克酒庄，培育是我们的核心；我们不仅培育葡萄园，还培育我们的梦想：将我们广阔的土地转变为成果丰硕的生态系统，生产出最优雅的智利葡萄酒。我们生性自由，但也牢记著自己的传统。我们的整体作法涵盖并保护一切从让短腿羊清除杂草而不会吞食珍贵的葡萄，到我们的工匠以磨刀磨利手工刀具、悉心照料葡萄藤等。我们体现了智利矛盾的本质，工作一丝不苟，性格随和而热情。我们独立自主，同时也为培育我们的社区而感到自豪，因为携手合作会让我们更强大、更愉快。



■ 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

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