



PRIMO
—
LOS VASCOS

巴斯克葡瑞源自拉菲罗斯柴尔德神索红葡萄酒 2024

在巴斯克酒庄，我们世代代致力于照料葡萄园和果园，保护我们广阔丰富、独一无二的生态系统。我们尽最大努力保护我们的土地，以及农村社区的福祉。我们携手耕耘，播种未来。

■ 葡萄园特征

葡萄园：伊塔塔谷，智利

伊塔塔谷位于智利南部地区，是智利最古老的葡萄酒产区。我们的葡萄园位于科埃莱穆沿海内飞地，因生产智利近一半的神索葡萄而闻名。此地距太平洋仅30公里，靠近伊塔塔河，受益于晨雾和称为“La travesia”的凉爽午后阵风，可增强葡萄藤的健康。夏季期间有大量的云层过滤光线，使葡萄缓慢成熟并保留了细腻的水果香气。

风土：葡萄产自一个名为圣安东尼奥曼萨诺(Manzano de San Antonio)的地块，这里种植有3000棵灌木形葡萄藤。这些葡萄藤于二十年前从80年老藤中混合选种而来，在带有云母亮片的深红色粘土和花岗岩土壤中生长茁壮。葡萄园位于海拔300米的瓜里利韦阿尔托陡峭的山坡上，所有的葡萄园工作都是手工或借助马匹进行的。

■ 年份总结

冬季气温高于平均水平，导致葡萄较早萌芽。春季寒冷，而初夏则相对温暖。随后气温恢复正常并趋于稳定，从未超过35 °C。这一年气候波动较大，最终呈现出相对凉爽的气候。

■ 酿造工艺

将葡萄去梗并放入不锈钢桶中。发酵温度在22至25 °C之间波动。浸渍期最多持续20天，完成后，将葡萄酒倒出并放入水泥桶中，进行苹果酸乳酸发酵并陈酿12个月。

■ 品酒笔记

明亮的宝石红色。

香气浓郁，以草莓、覆盆子、石榴和西瓜的果香为主，并伴有紫罗兰的花香和淡淡的葡萄柚香。

在口感上，这是一款清新活泼的葡萄酒，酸度带来张力，单宁则增添层次感。



技术信息

葡萄品种：神索 100%

酒精度：13 % vol.

ph值：3,39

总酸度：3,56 g/l