



巴斯克瞰御源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2022

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：科查瓜谷，智利

卡内腾 (Caneten) 山谷位于距离太平洋

40公里处、海岸山脉的东侧，处于科查瓜海岸和山脉之间的过渡区，以卡内腾山 (Cerro Caneten) 为主。卡内腾效应是由于山脉的高度和方位造成的，通过拦截海洋水分并产生晨雾来调节盆地的气候，从而调节温度和光照强度，同时允许西南风在下午吹拂。海洋的影响带来了清新风味和显著的芳香表现，而昼夜温差与光照条件有利于酚类物质的理想成熟。

风土：葡萄来自拉阿圭纳 (La Aguina) 8个地块内精选的葡萄，拉阿圭纳是卡内腾山谷最凉爽、风最大、受雾气影响最大的葡萄园。位于复杂的山坡地形上，坡度、方向、湿度和土壤深度等变化，形成了适合西拉、赤霞珠和品丽珠生长的微风土组合。拉阿圭纳葡萄园融入独特的生态系统，与安第斯山脉和沿海地区的珍贵植物共存，在生物多样性和葡萄园之间形成罕见的生态互动，有助于植物的健康和平衡。为巴斯克瞰御选择的葡萄藤是多年密切观察的结果，从修剪到收获都经过精心管理，旨在充分开发出极高品质的葡萄多酚。

■ 年份总结

2022年的收成气候凉爽稳定，没有极端或恶劣的天气出现。干燥寒冷的冬季确保了均匀萌芽，而凉爽无霜的春季则促进了植物的健康生长。温和的夏季使葡萄逐渐成熟，从而实现极佳的糖分积累和最佳的香气表现。收获逐步进行，确保每块地都能在理想的成熟度进行采摘。这是一个非凡的年份，此年份的葡萄酒平衡清新，并具有卓越的陈年潜力。

■ 酿造工艺

葡萄串均由手工采摘，并在发酵罐附近通过移动式接收线进行100%去梗处理，以确保最佳的典型性和品质。小块葡萄根据葡萄品种分别在混凝土桶或不锈钢桶中发酵。提取过程温和，通过轻度泵送和发酵后浸渍，团队每天品尝样品以进行调整。陈酿持续16个月：其中60%储存在4,000升容量的大桶中，14%储存在木桶中，26%储存在混凝土桶中。经过严格的品尝后，只有最平衡的葡萄酒才会被纳入最终的混酿中。

■ 品酒笔记

闻香时，散发出复杂而浓郁的芳香，层次丰富。香气序列以黑莓和覆盆子等森林水果的浓郁香气开始，接着是更细致的第二层香气，包括红醋栗、灯笼果、精致的紫罗兰和芙蓉花等。余韵悠长持久，带有浓郁的卡内洛胡椒和雪松香气。在口感上，这是一款特别均衡的葡萄酒，入口顺滑、酸度精确，带来张力和活力。丰富的质地由细致明确的单宁结构支撑，增加了深度和特色。建议在饮用前至少醒酒2小时，以使葡萄酒充分展现各种芳香和深度。





巴斯克瞰御源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2022

在巴斯克酒庄，我们世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。



技术信息

葡萄品种：西拉 54%，赤霞珠 43%，品丽珠 3%

酒精度：14 % vol.

ph值：3,46

总酸度：3,78 g/l