



LOS VASCOS

巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2025

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

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冷之地，葡萄树在此得享太平洋带来的天然清凉。

风土：巴斯克酒庄由多种土壤构成。酒庄的核心区域位于谷底，由周围的花岗岩山丘受到侵蚀后留下的砂质和粘质冲积土，以及Tosca土壤构成，Tosca是一种非常坚硬的火山灰土壤，河流将火山灰带至平原，随着时代的变迁而被慢慢压实。葡萄采自以孕育一款优秀桃红葡萄酒为目标、种植着赤霞珠和西拉的田块。

■ 年份总结

阴雨寒冷的冬季过后，迎来了典型的春季。初夏时天气温暖，霞多丽和长相思等短周期葡萄品种生长迅速。几波热浪过后，夏季以低于平均水平的气温开启。生长季以温和的秋季收尾，我们原本预计今年会很热，但最终结果却相当平衡。

■ 酿造工艺

在日出之前，也就是气温最低的时候采摘葡萄。

直接压榨后，在不锈钢酒罐中低温发酵，从而释放出所有的芳香潜力。陈酿在酒罐中完成，以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

酒体呈精致的淡粉色。

香气浓郁，带有橘子和葡萄柚等柑橘芳香，以及草莓挞和西瓜的迷人香气。

口感中果香浓郁、富有表现力，酒体与酸度达到完美平衡，带来清新风味和悠长优雅的余韵。



技术信息

葡萄品种：黑歌海娜 48%，西拉 33%，穆尔韦德 19%

酒精度：13 % vol.

pH值：3,14

总酸度：3,97 g/l