# 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: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凉之地,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。

#### ■ 酿诰丁艺

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

