

巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2021

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

多雨的冬季后迎来一个凉爽的春天,最高温度从未超过26°C。雨水只在夏初时分短暂地露了下头,还伴着极不寻常的清凉气温,这些天气条件无疑让这个夏季成为了有史以来最为清凉的一个。全天二十四小时监控、品尝葡萄并检查葡萄的成熟度,都是选择最佳采摘日期所需的必要准备工作。

赤霞珠的采收季始于3月24日,最后于4月13日以穆尔韦德收尾。较早展开的手工采收 ,让我们得以保护精美的香气免遭氧化,并减少对颜色的提取。

■ 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

这款葡萄酒清澈明亮,呈淡淡的粉色。香气呈现出一种浓郁的草莓味,与一种由覆盆子和香瓜梨构成的背景香气混合在一起。清新、活泼的口感展现出一种精致的结构和一股平衡的酸度,这款2021年份拉菲罗斯柴尔德巴斯克桃红朝着可爱又柔和佳酿的方向发展。一款名副其实的配餐美酒。

技术信息

葡萄品种: 西拉 60%, 赤霞珠 30%, 穆尔韦德 10%

产量: 50 hL/ha 酒精度: 13.5 % vol.

ph值: 3.07 总酸度: 4.47 g/l