



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2021

在巴斯克酒庄，培育是我们的核心；我们不仅培育葡萄园，还培育我们的梦想：将我们广阔的土地转变为成果丰硕的生态系统，生产出最优雅的智利葡萄酒。我们生性自由，但也牢记著自己的传统。我们的整体作法涵盖并保护一切从让短腿羊清除杂草而不会吞食珍贵的葡萄，到我们的工匠以磨刀磨利手工刀具、悉心照料葡萄藤等。我们体现了智利矛盾的本质，工作一丝不苟，性格随和而热情。我们独立自主，同时也为培育我们的社区而感到自豪，因为携手合作会让我们更强大、更愉快。

■ 葡萄园特征

称谓：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：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