



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2021

拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司于1988年收购了巴斯克酒庄。在先锋精神的驱使下，他们立志展现出这片杰出风土的全部潜能。今天，我们不断滋养着一个共同的梦想与目标，即将我们广阔的土地化为一个丰富的生态系统，以培育最具优雅气质的智利佳酿。

■ 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