



LOS VASCOS

巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2024

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

冬季气温高于平均水平，因此很早发芽。春季较冷，而初夏则相对温暖。随后气温恢复平均水平并趋于稳定。

■ 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

颜色为淡粉红色。

这款葡萄酒以浓郁芳香的表现脱颖而出，以新鲜草莓和红樱桃等红色果香为主，带着葡萄柚等柑橘香气，并伴随细致的玫瑰气息。

口感顺应着香气，丰盈饱满，酸度清新，余韵悠长宜人。

技术信息

葡萄: 黑歌海娜 50%, 穆尔韦德 28%, 西拉 22%

酒精度: 13% vol.

ph值: 3.04

总酸度: 3.86 g/l