



LOS VASCOS

巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2024

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