巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德精选赤霞珠红葡萄酒 2020

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
科尔查瓜谷，智利 葡萄园从海岸山脉一直延伸至安第斯山脉。地中海气候和该地区独有的出色风土条件让科尔查瓜在 葡萄酒品质方面成为智利的不二之选。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：葡萄采收自庄园颇有年头的田块。土壤以粉质粘土为主，下层为tosca，即火山灰岩床。

年份总结

在天气这一主因及其他辅助因素的推动下，早收成为这一年份的最主要特征。这一年份始于一个温和的冬季，几乎没有降水，仅有寥寥几日的温度掉到了零度以下。春季经历了两次霜冻，灼烧了一些嫩芽，产量自然而然地有所减少，果实因此更加浓郁，品质也更为优异。在受到两次霜冻的侵袭后，春季的温度持续升高，夏季也不甘落后，有时阴凉处的气温甚至超过了37 ° C，然而，雨水一直未至。因此，采收到来的时间比往年提早了20来日。

酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统酿造工艺制成。葡萄在不锈钢酒罐中发酵，温度被控制在25 ° C至27 ° C 间，经历10至15日的浸渍期，其间多次进行淋皮工序，从而轻柔地将多酚化合物渐渐提取出来。
之后，在不锈钢罐中进行3个月的陈酿，以获得独有的果香风格。

品酒笔记

色泽明亮，呈活泼的红宝石色。
我们能在鼻中感受到如李子和黑樱桃一般的黑果香，月桂叶、迷迭香一类的草本芳香前来与果香融为一体，增添了繁复感与清新感。入口顺滑、圆润，一股恰到好处的酸度在口中溢出，还伴着紧实却柔美的单宁，带来一种清脆、美味的感觉。

技术信息

葡萄品种：赤霞珠 100%
酒精度：14 % vol.
ph值：3.56
总酸度：3.10 g/l