

巴斯克葡瑞源自拉菲罗斯柴尔德黑皮诺红葡萄酒 2023

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: 圣安东尼奥, 智利

葡萄园坐落在莱达谷,是智利圣安东尼奥山谷内新兴的葡萄酒产区之一。位于海岸山脉西侧的葡萄园距离太平洋11公里、迈波河6公里。多云的早晨和凉爽的洪堡凉流使夏季气温适中,保持在24°C以下。这样的极佳气候使葡萄逐渐成熟,酿造出酸度清爽的葡萄酒。

风土: 地块位于山顶, 其土壤特点是第一层土壤为河流形成的粘土, 第二层土壤为花岗岩形成的石灰砂土。这些土壤之间存在的活性碳酸钙, 赋予了葡萄酒独特的张力和质感。

■ 年份总结

冬季降雨适中,春季起初气温正常,2月和3月逐渐升至正常水平以上,成为非常炎热的一年,与2019年类似。

■ 酿造工艺

葡萄是手工采摘的,在早晨开始加工。在经过仔细分类和去梗后,将葡萄放置在敞开的大桶中,其中10%保留整串。发酵温度不超过25°C,不进行泵送,仅通过轻柔的手动压榨进行提取。浸渍期持续约15天,之后将葡萄酒倒进桶中并进行苹果酸乳酸发酵。完成后,葡萄酒被转移到水泥桶中,30%放入专门为此品种烘烤的第一次和第二次使用的酒桶中,分别为400升和500升,进行陈酿1个月。

■ 品酒笔记

精致的石榴红色,是此葡萄品种的典型特征。 香气浓郁复杂,带有扑鼻的莫雷洛樱桃、覆盆子、草莓和木槿的香气,接着逐渐过 渡到灌木丛、树叶和松露的香气,带来极佳的复杂芬芳。 口感饱满,酸度清爽,单宁细腻,持久而活泼。

技术信息

葡萄品种:黑皮诺100%

酒精度: 13 % vol. ph值: 3,45 总酸度: 3,61 g/l