



PRIMO
—
LOS VASCOS

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，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：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。

■ 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 12 个月。



技术信息

葡萄：黑皮诺 100%