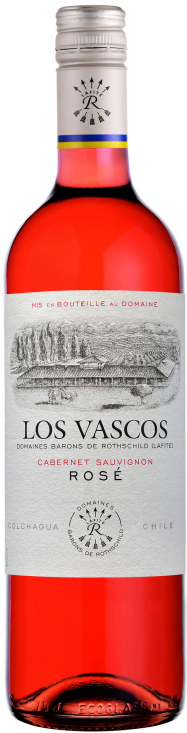




## 巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2016

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。



### ■ 年份总结

谷地中，冬季的天气条件与往年一致。雨水稳定，而且主要集中在7月。春季的特点是温差极大，最高温度甚至可超35 °C。整个夏季的气温走高，尤其是1月份，最高可达37.9 °C。3月，即采收前一个月时，温度大幅下滑至28 °C以下，阴沉的天气多日不散，大大减缓了成熟的过程。葡萄因此得以保持天然的清爽感和优雅的植物芬芳，攀至最佳成熟度。

### ■ 酿造工艺

葡萄在经过挑选后冷却，以期在浸提和压榨中保护住葡萄品种的香气及清爽感特征。酒精发酵在不锈钢酒罐中进行，时长为3至4周，从而可以提取出葡萄的所有优秀感官品质。

### ■ 品酒笔记

淡粉红色酒裙，明亮璀璨，泛着紫红色光泽。酒中散发出覆盆子、红樱桃和西柚的芬芳，还有幽幽的花香。口中的清爽感极为醒人，美味、平衡。可即刻享用，以充分享受葡萄酒年轻的活力。是理想的开胃酒，也可作为略带辣味菜肴的伴酒，如西班牙凉菜汤、比萨饼、海鲜饭或希腊沙拉。冰镇后饮用，侍酒温度在11至13 °C之间。

### 技术信息

葡萄：赤霞珠 90%，西拉 10%  
酒精度：13.5 % vol.  
pH值：3  
总酸度：4.2 g/l