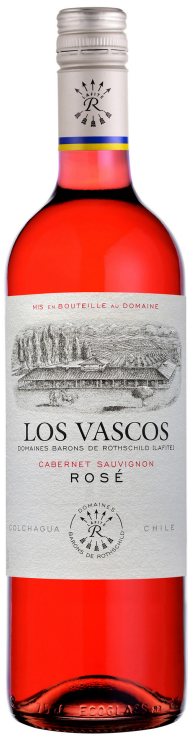




巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2016

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。



■ 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