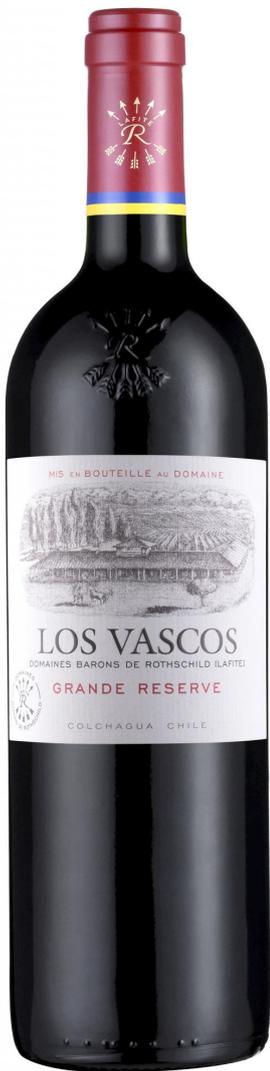




拉菲罗斯柴尔德巴斯克特酿 2015

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

冬季相对温和，最低温与零度擦边而过，预示着一个温暖的春季。果不其然，春季的平均最高气温达33 °C，而平均最低气温为7.9 °C，降水量低于往年（418毫米）。整个夏天的气温持续走高，因此需要我们团队保证灌溉管理到位，让葡萄树得以调节缺水压力，产出优质的葡萄。
采收期为4月9日至30日，比上一年提早了两周。

■ 酿造工艺

在法国橡木桶中陈酿12个月（20%为新桶）。
收到葡萄后除梗、破皮。酒精发酵在酒罐中完成，温度被控制在25 °C至27 °C间，随后经历10至15日的浸提。
灌瓶：2017年10月
酒精度：14% vol

■ 品酒笔记

呈美丽的红宝石色，泛着砖红色光泽。香气繁复，散发出如覆盆子、樱桃和李子的清新果香，混着可可、带胡椒感的薄荷、黑橄榄、白胡椒和李子干的香气。口感稳实，以强劲的单宁为依托。一款高贵的葡萄酒，其美味的特征诱人垂涎。
在15-17 °C的温度下侍酒

技术信息

葡萄：赤霞珠 87%，西拉 10%，品丽珠 2%，佳美娜 1%
酒精度：14 % vol.
pH值：3.59
总酸度：3.28 g/l