

LAS HUERTAS

巴斯克花园源自拉菲罗斯柴尔德庄园珍藏红葡萄酒 2021

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：科查瓜谷，智利

葡萄园从海岸山脉一直延伸至安第斯山脉。地中海气候和该地区独有的出色风土条件让科尔查瓜在葡萄酒品质方面成为智利的不二之选。

巴斯克酒庄位于海岸山脉的山脚下，圣地亚哥以南200公里处，坐落于科尔查瓜最寒凉之地，葡萄树在此得享太平洋带来的天然清凉。

风土：

为酿造这款特酿使用的赤霞珠源自位于山脚处的精选田块以及葡萄园中的老藤。

■ 年份总结

在多雨的冬季后，凉爽的春天到来，最高温度不超过 26 °C。夏季则以早雨和异常低的气温开展。事实上，这是近年来最凉爽的季节，当然，这也反映在葡萄酒上。为了做出正确的收获日期决定，必须密切关注葡萄园以及更频繁地品尝和分析葡萄。葡萄在四月以手工采摘。一开始，由于季节寒冷，糖分含量不够高，我们不得不再等一段时间。临近月底，大雨预报迫使我们葡萄受损之前勿匆忙采摘。这个季节，我们开始采摘的时间比 2020 年晚了近一个月，那是一个因高温而令人铭记的年份。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒遵循与波尔多顶级佳酿相同的酿造工艺。在成熟期，葡萄会受到严密的监控，以便在苯酚成熟和酸度之间找到最佳的平衡点。在仔细挑选和除梗工序后，葡萄被导入不锈钢酒罐中开启酒精发酵。定期淋汁促使酒液温和地提取出单宁。苹果酸乳酸发酵后，50%的葡萄酒被导入法国橡木桶中进行为期12个月的陈酿。

■ 品酒笔记

晶莹的红宝石色。

闻香时散发着李子、黑醋栗和黑樱桃的新鲜果香，并伴有月桂叶和来自木桶陈酿的石墨香。

在口感上，这款酒的饱满度和结构兼具，并有良好的酸度，持久而具张力。这是一款余韵悠长，同时反映出清新年份的葡萄酒。



技术信息

葡萄：赤霞珠 100%
酒精度：14,5 % vol.
pH值：3,57
总酸度：3,4 g/l