巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2019

在巴斯克酒庄，我们世世代代致力于照料葡萄园和果园，保护我们广阔丰富、独一无二的生态系统。我们尽最大努力保护我们的土地，以及农村社区的福祉。我们携手耕耘，播种未来。

葡萄园特征

葡萄园：科查瓜谷，智利
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：
葡萄采自以孕育一款优秀桃红葡萄酒为目标、种植着卡本妮苏维翁和希哈的田块。

年份总结

生长季始于一个不太寒冷的冬天，雨水和适中的温度陪伴着我们的葡萄树。初春雨水丰沛，没有霜冻。整个生长季与去年相比相对凉爽一些。高温仅在每天上演几个小时，与2017年的夏季呈现出完全不同的趋势，从而让葡萄缓慢地走完成熟过程。
第一批葡萄的收获时间比上一年晚了17天，采收的截止日则比2017年晚了22天。
卡本妮苏维翁收获于3月20日至26日间；希哈为2月20日。丹魄和慕韦度的采收时间是3月23日。

酿造工艺

直接压榨后，在不锈钢酒罐中低温发酵，从而释放出所有的芳香潜力。
陈酿在酒罐中完成，以维系果香的纯净度。

品酒笔记

明亮的覆盆子色酒裙。酒中跃出醋栗、石榴、覆盆子和草莓的迷人清香。
口感诱惑十足，展现出一种油滑的平衡质感，清新怡人，余韵柔美、润滑。

技术信息
葡萄品种：赤霞珠 50%，西拉 40%，穆尔韦德 10%