巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2023

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: 巴斯克酒庄由多种土壤构成。酒庄的核心区域位于谷底,由周围的花岗岩山丘受到侵蚀后留下的砂质和粘质冲积土,以及Tosca土壤构成,Tosca是一种非常坚硬的火山灰土壤,河流将火山灰带至平原,随着时代的变迁而被慢慢压实。葡萄采自以孕育一款优秀桃红葡萄酒为目标、种植着赤霞珠和西拉的田块。

■ 年份总结

这一季度的降水量适中,稍低于均值,随后的春季很冷。初夏寒凉,但温度逐步上升,整个季度的状况十分稳定,为葡萄的成熟提供了理想条件,葡萄更是获得了优异的平衡度和品质。

3月9日,我们一起收获了西拉和歌海娜,两周后收获了穆尔韦德,葡萄汁因此得以与酒泥充分接触,提取出更多的芳香前体分子,口感也更为圆润。

■ 酿造工艺

在日出之前,也就是气温最低的时候采摘葡萄. 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

呈精美的淡粉色。

葡萄酒中流露出的芳香犹如一场盛宴,由如草莓、成熟覆盆子和石榴一般的红果香主导着,还伴有白桃香和精美的淡淡花香。口感活泼、清爽,果味十足,丝滑柔顺,余韵悠长,极具个性。

技术信息

葡萄品种: 西拉 60%, 黑歌海娜 30%, 穆尔韦德 10%

产量: 60 hL/ha 酒精度: 13.5 % vol. ph值: 3.04 总酸度: 4.12 g/l