



LOS VASCOS

巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2023

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

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冷之地，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：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