



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德赤霞珠红葡萄酒 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

科尔查瓜谷，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：葡萄采收自庄园颇有年头的田块。土壤以粉质粘土为主，下层为tosca，即火山灰岩床。

■ 年份总结

多雨的冬季之后，随之而来的是凉爽的春季，最高气温从未超过26度。雨水只在初夏短暂现身，伴随着异常清凉的温度，造就了迄今为止最为凉爽的生长季。我们对葡萄园进行了密切监测，对葡萄进行了更为频繁的品尝与分析，以确定最佳采收日期。4月时，由人工作业，将葡萄采下。由于今年天气寒凉，糖分含量不够高，我们不得不耐下心来，多等上一段时日。临近月底，预报大雨将至，我们只能及时采收，以免葡萄受损。我们开始采收的时间比有着难忘高温的2020年晚了近一个月。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统酿造工艺制成。葡萄在不锈钢酒罐中发酵，温度被控制在25°C至27°C间，经历10至15日的浸渍期，其间多次进行淋皮工序，从而轻柔地将多酚化合物渐渐提取出来。

之后，在不锈钢罐中进行3个月的陈酿，以获得独有的果香风格。

■ 品酒笔记

明亮的红宝石色。

浓郁的红色果香，如草莓、樱桃、新鲜无花果和特别成熟的覆盆子，还带着薄荷、罗勒和如胡椒一类香料的草本气息。

口感清脆而多汁，单宁则反映出季节的清凉温度。



技术信息

葡萄：赤霞珠 100%
酒精度：14% vol.
pH值：3.55
总酸度：3.23 g/l