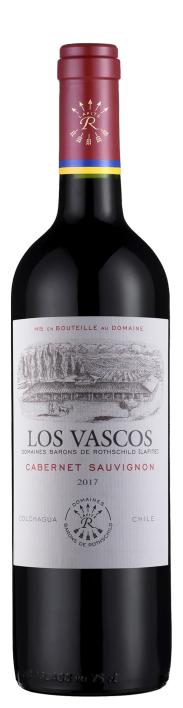


巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德赤霞珠红葡萄酒 2017

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

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

这一年份的特点是高温来得极早。夏季的白天炎热,夜晚的气温也相对偏高。与上一个年份相比,在这个生长季中共记录下330个小时的气温超过30°C,而2016年仅有164小时。卡本妮苏维翁的采收始于4月5日,一直持续至5月17日。

■ 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、深邃的红宝石色酒裙,释放出红果的芳香,如李子、覆盆子和樱桃,还有如 烤榛子、黑巧克力、橄榄酱和烟草的美味芬芳。口感以年轻、活泼的单宁为主导。 浓度迷人,结构稳实,余韵悠长,展现出葡萄酒的典型风格。

品酒温度:15到17°C.

技术信息

葡萄品种:赤霞珠100%

酒精度: 14 % vol. ph值: 3.67 总酸度: 3.05 g/l