



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德 精选赤霞珠红葡萄酒 2017

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

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

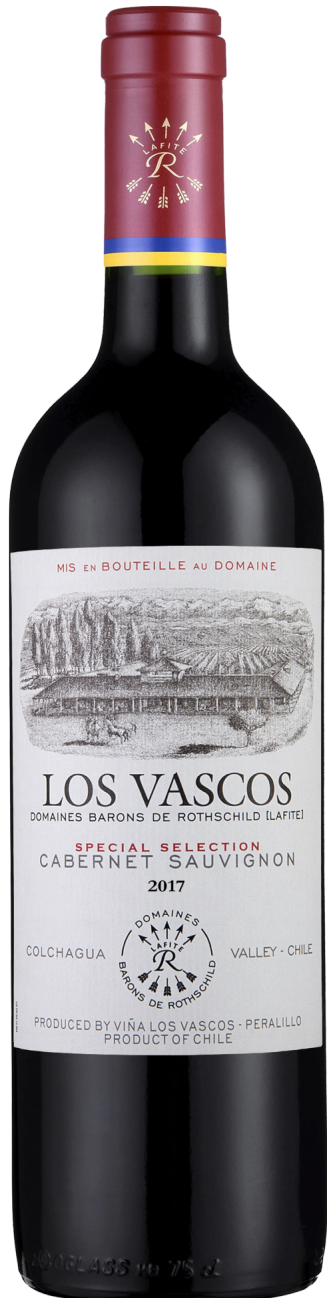
这款葡萄酒根据波尔多传统酿造工艺制成。葡萄在不锈钢酒罐中发酵，温度被控制在25°C至27°C间，经历10至15日的浸渍期，其间多次进行淋皮工序，从而轻柔地将多酚化合物渐渐提取出来。

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：赤霞珠 100%
酒精度：14% vol.
pH值：3.67
总酸度：3.05 g/l