

巴斯克葡瑞源自拉菲罗斯柴尔德黑皮诺红葡萄酒 2022

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: 圣安东尼奥, 智利

葡萄园坐落在莱达谷,是智利圣安东尼奥山谷内新兴的葡萄酒产区之一。位于海岸山脉西侧的葡萄园距离太平洋11公里、迈波河6公里。多云的早晨和凉爽的洪堡凉流使夏季气温适中,保持在24°C以下。这样的极佳气候使葡萄逐渐成熟,酿造出酸度清爽的葡萄酒。

风土: 地块位于山顶, 其土壤特点是第一层土壤为河流形成的粘土, 第二层土壤为花岗岩形成的石灰砂土。这些土壤之间存在的活性碳酸钙, 赋予了葡萄酒独特的张力和质感。

■ 年份总结

此年份的特点是降雨适中,比往年略少,并且春季非常寒冷。夏天起初也很冷,但气温逐渐回升,整个季节都保持非常稳定,没有极端状况,使我们能够获得理想的成熟度,从而实现极佳的平衡和品质。整块葡萄园于3月25日以手工采摘,将葡萄一排一排采摘并放在小箱子里,确保不会被碰伤。

■ 酿造工艺

葡萄是手工采摘的,在早晨开始加工。在经过仔细分类和去梗后,将葡萄放置在敞开的大桶中,其中 10% 保留整串。发酵温度不超过 25°C,不进行泵送,仅通过轻柔的手动压榨进行提取。浸渍期持续约 15天,之后将葡萄酒倒进桶中并进行苹果酸乳酸发酵。完成后,葡萄酒被转移到水泥桶中,30%放入专门为此品种烘烤的第一次和第二次使用的酒桶中,分别为 400 升和 500 升,进行陈酿 12个月。

■ 品酒笔记

中度深红宝石色,带石榴石色调。

闻香时,葡萄酒浓郁而复杂。首先引起注意的是玫瑰和丁香等花香,以及酸樱桃、 黑樱桃和红醋栗等果香。

此外还出现了此品种特有的新鲜蘑菇气息。口感丰盈饱满有张力,并带有白垩质单宁。

技术信息

葡萄品种:黑皮诺100%

酒精度: 14 % vol. ph值: 3.47 总酸度: 3.56 g/l