



PRIMO
—
LOS VASCOS

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