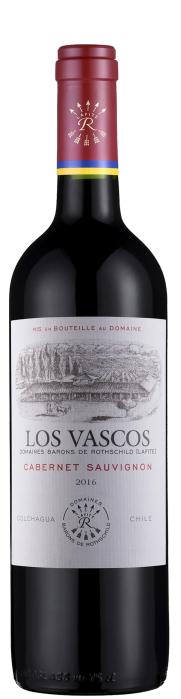


# 巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德赤霞珠红葡萄酒 2016

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

2016年的生长季始于一个正常的冬季,雨水集中于七月份,没有对葡萄产生不利影响。随着春天的到来,高温超过35°C,与较低的低温形成对比,不过,并没有出现影响葡萄正常生长的霜冻。夏天的时候,气温很高,最高气温出现在一月份,高达37.9°C。接下来,气温逐渐和缓,在三月份的时候,气温稳定在30°C以下。我们遇到的唯一困难就是葡萄收获期时降下的雨水。得益于我们团队高效组织和灵敏的反应,最终收获了高质、优雅、精美的葡萄。

## ■ 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。

#### ■ 品酒筆记

身着红宝石色酒裙,带有李子和樱桃的香气,还散发出焦糖、巧克力、烟草和黑橄榄的气息。口中充满结构感,丰腴饱满,单宁怡人;这是一款个性化十足的葡萄酒在15-17°C的温度下侍酒

技术信息

葡萄品种:赤霞珠100%

酒精度: 14 % vol. ph值: 3.60 总酸度: 3.20 g/l