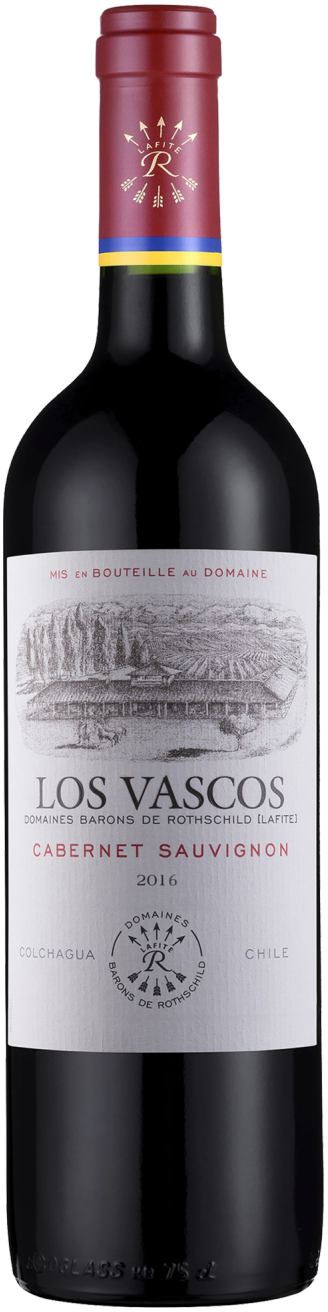
巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德赤霞珠红葡萄酒 2016

在巴斯克酒庄，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

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。

品酒笔记

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