



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2018

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

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，坐落于科尔查瓜最清凉之地，葡萄树在此得享太平洋带来的天然清凉。

风土：

葡萄采自以孕育一款优秀桃红葡萄酒为目标、种植着卡本妮苏维翁和希哈的田块。

■ 年份总结

生长季始于一个不太寒冷的冬天，雨水和适中的温度陪伴着我们的葡萄树。初春雨水丰沛，没有霜冻。整个生长季与去年相比相对凉爽一些。高温仅在每天上演几个小时，与2017年的夏季呈现出完全不同的趋势，从而让葡萄缓慢地走完成熟过程。第一批葡萄的收获时间比上一年晚了17天，采收的截止日则比2017年晚了22天。卡本妮苏维翁收获于3月20日至26日间；希哈为2月20日。丹魄和慕韦度的采收时间是3月23日。

■ 酿造工艺

直接压榨后，在不锈钢酒罐中低温发酵，从而释放出所有的芳香潜力。陈酿在酒罐中完成，以维系果香的纯净度。

■ 品酒笔记

明亮的覆盆子色酒裙。酒中跃出醋栗、石榴、覆盆子和草莓的迷人清香。口感诱惑十足，展现出一种油滑的平衡质感，清新怡人，余韵柔美、润滑。



技术信息

葡萄：赤霞珠 50%，西拉 30%，丹魄 10%，穆尔韦德 10%

酒精度：13.5% vol.

ph值：3.0

总酸度：3.8 g/l