



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2018

拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司于1988年收购了巴斯克酒庄。在先锋精神的驱使下，他们立志展现出这片杰出风土的全部潜能。今天，我们不断滋养着一个共同的梦想与目标，即将我们广阔的土地化为一个丰富的生态系统，以培育最具优雅气质的智利佳酿。

■ 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，坐落于科尔查瓜最寒冷之地，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