



LOS VASCOS

巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2026

在巴斯克酒庄，我们世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

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：巴斯克酒庄由多种土壤构成。酒庄的核心区域位于谷底，由周围的花岗岩山丘受到侵蚀后留下的砂质和粘质冲积土，以及Tosca土壤构成，Tosca是一种非常坚硬的火山灰土壤，河流将火山灰带至平原，随着时代的变迁而被慢慢压实。

葡萄采自以孕育一款优秀桃红葡萄酒为目标、种植着赤霞珠和西拉的田块。

■ 年份总结

冬季降水量低于平均水平，春季则基本符合季节性规律，没有出现超过35度的高温天气。初夏气候温暖，12月出现数次高温，1月也呈现同样的模式，成为近五年来最热的1月。3月初的降雨有助于降低气温，并保持充足的水源，直至收割结束。这是气候温暖的一年，根据我们的数据和观察，与2023年非常相似。

■ 酿造工艺

在日出之前，也就是气温最低的时候采摘葡萄。

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

颜色为淡粉红色。

香气浓郁而富有表现力，散发出新鲜草莓的细腻香气，伴有柑橘和葡萄柚等柑橘类水果的香气，最后以玫瑰花瓣的淡淡花香收尾。

口感多汁，并有明亮的酸度支撑；酒体适中，紧致悠长。

这是一款卓越的年份酒，既清新又充满浓郁香气。



技术信息

葡萄品种：黑歌海娜 70%，西拉 30%

酒精度：13,5 % vol.

ph值：3,1

总酸度：3,88 g/l