

# 巴斯克葡瑞源自拉菲罗斯柴尔德神索红葡萄酒 2022

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: 伊塔塔谷, 智利

伊塔塔谷位于智利南部地区,是智利最古老的葡萄酒产区。我们的葡萄园位于科埃莱穆沿海内飞地,因生产智利近一半的神索葡萄而闻名。此地距太平洋仅30公里,靠近伊塔塔河,受益于晨雾和称为"La travesia"的凉爽午后阵风,可增强葡萄藤的健康。夏季期间有大量的云层过滤光线,使葡萄缓慢成熟并保留了细腻的水果香气。

风土:葡萄产自一个名为圣安东尼奥曼萨诺的地块,这里种植有3000棵灌木形葡萄藤。这些葡萄藤于二十年前从80年老藤中混合选种而来,在带有云母亮片的深红色粘土和花岗岩土壤中生长茁壮。葡萄园位于海拔300米的瓜里利韦阿尔托陡峭的山坡上,所有的葡萄园工作都是手工或借助马匹进行的。

## ■ 年份总结

此年份的特点是降雨适中,比往年略少,并且春季非常寒冷。夏天起初也很冷,但 气温逐渐回升,整个季节都保持非常稳定,没有极端状况,使我们能够获得理想的 成熟度,从而实现极佳的平衡和品质。整块葡萄园于 3月25日以手工采摘,将葡萄一排一排采摘并放在小箱子里,确保不会被碰伤。

### ■ 酿造工艺

将葡萄去梗并放入不锈钢桶中。发酵温度在 22 至 25 ° C之间波动。浸渍期最多持续 20天,完成后,将葡萄酒倒出并放入水泥桶中,进行苹果酸乳酸发酵并陈酿12个月。

#### ■ 品酒笔记

浓郁的红宝石色泽,带有紫罗兰色调。

以覆盆子、草莓和西瓜等果香为主,辅以黑莓酸奶和极为细致的月桂、绿茶与木槿 等草本香气。

口感活泼清新,酸度均衡,质地滑顺。单宁细腻,赋予宜人的口感。

技术信息

葡萄品种: 神索 100% 酒精度: 13.5 % vol. ph值: 3.34 总酸度: 3.48 g/l