

PRIMO
LOS VASCOS

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。

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

技术信息

