



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2020

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

在天气这一主因及其他辅助因素的推动下，早收成为这一年份的最主要特征。这一年份始于一个温和的冬季，几乎没有降水，仅有寥寥几日的温度掉到了零度以下。春季经历了两次霜冻，灼烧了一些嫩芽，产量自然而然地有所减少，果实因此更加浓郁，品质也更为优异。在受到两次霜冻的侵袭后，春季的温度持续升高，夏季也不甘落后，有时阴凉处的气温甚至超过了37 °C，然而，雨水一直未至。因此，采收到来的时间比往年提早了20来日。2019年的采收始于3月11日，而用于酿造这款2020年份桃红的葡萄品种的采收则始于2月20日。

■ 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

葡萄酒呈明亮的浅粉色，散发出浓郁又清新的草莓和覆盆子的香气，以柚子类的柑橘芳香为基调。口感油滑，酸度宜人，淡淡的果香回旋在悠长、柔和的余味之间。

技术信息

葡萄：西拉 60%，赤霞珠 30%，穆尔韦德 10%

酒精度：13.5 % vol.

ph值：3.05

总酸度：4.2 g/l