



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2020

在巴斯克酒庄，培育是我们的核心；我们不仅培育葡萄园，还培育我们的梦想：将我们广阔的土地转变为成果丰硕的生态系统，生产出最优雅的智利葡萄酒。我们生性自由，但也牢记著自己的传统。我们的整体作法涵盖并保护一切从让短腿羊清除杂草而不会吞食珍贵的葡萄，到我们的工匠以磨刀磨利手工刀具、悉心照料葡萄藤等。我们体现了智利矛盾的本质，工作一丝不苟，性格随和而热情。我们独立自主，同时也为培育我们的社区而感到自豪，因为携手合作会让我们更强大、更愉快。

■ 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

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