



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德桃红葡萄酒 2023

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：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

这一季度的降水量适中，稍低于均值，随后的春季很冷。初夏寒凉，但温度逐步上升，整个季度的状况十分稳定，为葡萄的成熟提供了理想条件，葡萄更是获得了优异的平衡度和品质。

3月9日，我们一起收获了西拉和歌海娜，两周后收获了穆尔韦德，葡萄汁因此得以与酒泥充分接触，提取出更多的芳香前体分子，口感也更为圆润。

■ 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

呈精美的淡粉色。

葡萄酒中流露出的芳香犹如一场盛宴，由如草莓、成熟覆盆子和石榴一般的红果香主导着，还伴有白桃香和精美的淡淡花香。口感活泼、清爽，果味十足，丝滑柔顺，余韵悠长，极具个性。



技术信息

葡萄：西拉 60%，黑歌海娜 30%，穆尔韦德 10%

产量：60 hL/ha

酒精度：13.5 % vol.

pH值：3.04

总酸度：4.12 g/l