



## LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON CUVÉE ESPECIAL 2016

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。



### ■ 年份总结

2016年的生长季始于一个正常的冬季，雨水集中于七月份，没有对葡萄产生不利影响。随着春天的到来，高温超过35 °C，与较低的低温形成对比，不过，并没有出现影响葡萄正常生长的霜冻。夏天的时候，气温很高，最高气温出现在一月份，高达37.9 °C。接下来，气温逐渐和缓，在三月份的时候，气温稳定在30 °C以下。我们遇到的唯一困难就是葡萄收获期时降下的雨水。得益于我们团队高效组织和灵敏的反应，最终收获了高质、优雅、精美的葡萄。

### ■ 酿造工艺

酿制和酒精发酵：收到葡萄后除梗、破皮。  
酒精发酵在不锈钢酒罐中完成，温度被控制在25 °C至27 °C间，随后经历10至15日的浸提。

### ■ 品酒笔记

身着红宝石色酒裙，带有李子和樱桃的香气，还散发出焦糖、巧克力、烟草和黑橄榄的气息。口中充满结构感，丰腴饱满，单宁怡人；这是一款个性化十足的葡萄酒。

### 技术信息

葡萄：赤霞珠 100%