



## 拉菲罗斯柴尔德巴斯克珍藏卡麦妮 2017

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

科尔查瓜谷，智利 葡萄园从海岸山脉一直延伸至安第斯山脉。地中海气候和该地区独有的出色风土条件让科尔查瓜 在葡萄酒品质方面成为智利的不二之选。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：为了能够让智利的标志性葡萄品种展现出全部魅力，葡萄园被安置在山脚地带，那里偏热 的花岗岩土壤及有利的朝向为葡萄的成熟提供了最佳条件。

### ■ 年份总结

这一年份的特点是高温来得极早，使得本季采收时间比上一年提早了20天。冬季降水极少（约300 毫米），正常情况下的降水量应在600毫米左右。春季偏热，气温颇为反常，最高达到了30 °C。与 往常一样，高温天气持续了整个夏季，然而，夜间同样高温，这点较为异常。值得关注的是，这一生长季共有330小时的气温超过30 °C，而上一年为164小时。采收始于3月22日，结束于4月20日。

### ■ 酿造工艺

这款卡麦妮就如同我们在波尔多的列级名庄一样获得精心酿造。葡萄在达到苯酚成熟时手工采下。在精心挑选并经历除梗工序后，葡萄被导入不锈钢酒罐中完成发酵。定期淋汁，从而得以柔和、渐进地提取出单宁。苹果酸-乳酸发酵后，一半的葡萄酒被灌入法国橡木桶中，开启长达12个月的 陈酿。

### ■ 品酒笔记

葡萄酒身着璀璨的红宝石色酒裙，释放出樱桃、黑莓和蓝莓的芬芳。这款卡麦妮蕴含了黑胡椒、成熟的红柿子椒、黑橄榄、红椒粉、烟熏辣椒粉、百里香和月桂叶的香气。口中以巧克力松露、烤栗子、樱桃利口酒的味道为主。单宁明显、持久不绝。这款葡萄酒带着绝对的卡麦妮风格。侍酒温度：15到17 °C



### 技术信息

葡萄：佳美娜 100%  
酒精度：14 % vol.  
pH值：3.62  
总酸度：3.28 g/l