



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德 酿酒师珍藏赤霞珠佳美娜红葡萄酒 2018

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

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：为酿造这款特酿使用的卡本妮苏维翁源自位于山脚处的精选田块以及葡萄园中的老藤。

■ 年份总结

2018年的天气条件十分理想。伊始阶段的正常雨量让花期和坐果顺利展开。最低气温从未降至极值，因此我们并没有遭遇霜冻。2018年夏季的特点是天气温和，热度一直在均值以下，也就是说，成熟过程缓慢展开。这一关键情况，加之一个无雨的季末，就成为之所以能在成熟度顶峰时采摘葡萄，进而获得平衡佳酿的重要因素。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒遵循与波尔多顶级佳酿相同的酿造工艺。在成熟期，葡萄会受到严密的监控，以便在苯酚成熟和酸度之间找到最佳的平衡点。在仔细挑拣和除梗工序后，葡萄被导入不锈钢酒罐中开启酒精发酵。定期淋汁促使酒液温和地提取出单宁。苹果酸乳酸发酵后，50%的葡萄酒被导入法国橡木桶中进行为期12个月的陈酿。

■ 品酒笔记

紫红色，泛着一抹华美的石榴红色光泽。

鼻中感受到一场由黑果和红果主导的互动，不禁令人联想到黑莓和成熟的草莓，还伴有如黑胡椒和月桂叶一般的香料感。口中的结构感十分敦厚，又因佳美娜单宁的丝滑度，让葡萄酒得以斩获一种惊人的滑润感。



技术信息

葡萄：赤霞珠 75%，佳美娜 25%

酒精度：14.5 % vol.

ph值：3.56

总酸度：3.33 g/l