

LOS VASCOS

CROMAS

巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏品丽珠红葡萄酒 2022

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的山脚。地中海气候和该地区独有的出色风土条件让科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，坐落于科查瓜偏寒凉的地区，葡萄树在此得享太平洋带来的天然清凉。

风土：强烈的个性、优雅的结构及巨大的陈年潜力，凭借这些特征，品丽珠一直是我们最为欣赏的葡萄品种之一。在2009年和2012年间，我们针对巴斯克葡萄园的风土条件展开了一系列研究。此后，我们就有了要酿造一款超优质品丽珠的想法。最初于2013年种下的2公顷，已于今日扩充至18公顷。

我们为这个要求颇多的葡萄品种选择了圣卢西亚的山坡，这里的土壤由低粘土含量的变质花岗岩构成，东南的朝向提供了最佳的成熟条件，此外，柔和的海风还会在夜间帮助冷却葡萄。

■ 年份总结

这个季节的特点是降雨适中，比往常少一些，并且持续进入非常寒冷的春天。夏天起初也很冷，但气温逐渐上升，整个季节都保持非常稳定。这样的天气提供了理想的成熟条件，使葡萄具有巨大的潜力。2022年是一个将在未来让众人谈论多年的年份。

■ 酿造工艺

这种葡萄品种需要在酿酒厂以非常轻柔的方式处理，在提取和浸渍阶段更是需要耐心。因此，发酵时使用小型不锈钢桶，将不同地块的葡萄分别进行酿酒。陈酿也很重要，我们使用大型桶、低烘烤桶和混凝土桶，葡萄酒在桶中陈酿12个月。

■ 品酒笔记

晶莹的红宝石色。

香气复杂，散发出李子和樱桃等成熟水果香气，以及白胡椒和雪松的辛辣香。

口感丰盈饱满，结构丰富，酸度适宜，富有深度。可以感受到单宁的存在，但因为高品质而有浓郁多汁且令人愉悦的口感。

毫无疑问，这是一款来自伟大年份的优质葡萄酒，香气复杂，口感均衡。



技术信息

葡萄：品丽珠 100%
酒精度：14,5 % vol.
pH值：3,55
总酸度：3,6 g/l