



LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON CUVÉE ESPECIAL 2016

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。



■ 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%