

# LOS VASCOS

## CROMAS

### CABERNET FRANC GRAN RESERVA 2020

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。

如此获得的成酒一点都没有让我们失望，而且我们还透过2019年份看到了满满的潜力，能够加入巴斯克科洛系列，出品一款单一品种佳酿。

#### ■ 年份总结

这个生长季始于一段异常温和、干燥的冬日，很少有气温降到零度以下的日子。冬天的两场霜冻虽然让我们损失了一些葡萄芽和嫩枝，却起到了天然疏果的作用，产量因此走低，但葡萄的品质更为优秀，浓郁度也更高。生长季时，气温不断上升，直至最高峰值——夏日阴凉处达到37°C。因此，这年的采收比往年早了20日。虽然葡萄园有着颇为多样的特征（朝向、土壤、葡萄克隆种），但高温让这年葡萄的成熟进程更为一致化。所有品丽珠田块的采摘共用了3天，始于3月18日。

#### ■ 酿造工艺

在酿造期间，这一葡萄品种需要配以非常柔和的手法，在提取和浸渍阶段，需要我们极为谨慎，而且要充满耐心。因此，葡萄是在小型不锈钢酒罐中发酵，从而得以单独酿造各个田块。然后，80%的葡萄酒在橡木桶中陈酿，20%则是在水泥罐中完成这一步骤。

#### ■ 品酒笔记

美丽的红宝石色。

红果的香气四溢（成熟的覆盆子和鲜草莓），带着这类葡萄品种典型的植物类和花类香气。橙皮和石墨的气息使原已繁复的香气更上一层楼。

葡萄酒入口柔和，酸度强势、清爽。单宁虽然紧致，但是很宜人，令回味更为悠长。



# LOS VASCOS

## CROMAS

### CABERNET FRANC GRAN RESERVA 2020

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。



#### 技术信息

葡萄：品丽珠 100%  
酒精度：14 % vol.  
pH值：3.52  
总酸度：3.19 g/l