

# LOS VASCOS

## CROMAS

### 巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏佳美娜红葡萄酒 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

葡萄园从沿海山脉延伸到安第斯山脉。该地区的地中海式气候和特殊风土使科尔查瓜的葡萄酒质量在智利独一无二。

巴斯克酒庄位于圣地亚哥以南200公里的沿海山脉脚下，在科尔查瓜最凉爽的地方，这里的葡萄树得益于太平洋提供的自然凉爽。

风土：为了充分体现这一智利标志性葡萄品种的特点，葡萄园被种植在山脚下，那里温暖的花岗岩土壤和优越的气候条件提供了最佳的成熟条件。

#### ■ 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

这款佳美娜是以最谨慎的方式酿造的，就像我们的波尔多特级酒庄一样。葡萄是在酚类物质成熟时手工采摘的。经过细致的分类和去梗后，葡萄被放在不锈钢桶中进行发酵。葡萄被定期抽吸，以确保单宁酸被温和地逐步提取。在乳酸发酵后，50%的葡萄酒被放置在法国橡木桶中12个月。

#### ■ 品酒笔记

带有深红色调的深色。

闻香时带着品种的典型特征，包括烤甜椒、红辣椒、黑胡椒、新鲜牛至的香气，以及黑莓和李子等果香。

口感丰盈，单宁和酸度带来多汁感与张力。

这款葡萄酒反映出伟大年份的特质。



#### 技术信息

葡萄：佳美娜 100%  
酒精度：14,5 % vol.  
pH值：3,6  
总酸度：3,42 g/l