巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏佳美娜红葡萄酒 2020

在巴斯克酒庄,我们世世代代致力于照料葡萄园和果园,保护我们广阔丰富、独一无二的生态系统。我们尽最大努力保护我们的土地,以及农村社区的福祉。我们携手耕耘,播种未来。



■ 葡萄园特征

葡萄园:科查瓜谷,智利

科尔查瓜谷,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: 为了能够让智利的标志性葡萄品种展现出全部魅力,葡萄园被安置在山脚地带,那里偏热的花岗岩土壤及有利的朝向为葡萄的成熟提供了最佳条件。

■ 年份总结

在包括天气条件在内的诸多因素的影响下,这年采收得十分的早。这年的生长季始于一个温和的冬天,几乎无雨,温度极少降至零度以下。春季时遭遇的两场霜冻冻坏了一些花序和嫩芽。这一霜冻对果实起到了优胜劣汰的作用,有助于此后优化果实的浓郁度,并提升果实的质量。这两天的霜冻并未影响春日,特别是夏日温度的上升。阴凉处的气温达到甚至超过了37°C,而且没有一滴雨水。因此,采收期比往常提早了近20天。酿造2020年份的葡萄是在3月底采收完毕的。

■ 酿造工艺

这款卡麦妮就如同我们在波尔多的列级名庄一样获得精心酿造。葡萄在达到苯酚成熟时手工采下。 在精心挑选并经历除梗工序后,葡萄被导入不锈钢酒罐中完成发酵。定期淋汁,从而得以柔和、 渐进地提取出单宁。苹果酸-乳酸发酵后,一半的葡萄酒被灌入法国橡木桶中,开启长达12个月的 陈酿。

■ 品酒筆记

酒裙颜色深邃,泛着红宝石色光泽。

香气平衡、繁复,释放出多重芳香,不仅包括高成熟度的黑莓和李子在内的黑果香、肉豆蔻的烘烤香、石墨香,还有葡萄品种典型的烤红椒感。

这个年份在口中与Peralillo佳美娜经典葡萄酒略有不同。一方面是有着更为爽利的酸度、平衡的甜感;另一方面是单宁的存在感更明显,赋予葡萄酒丰盈和多汁感。一款有着出色繁复香气的佳美娜,口感年轻又平衡,余韵迷人不已。

技术信息

葡萄品种:佳美娜100%

酒精度: 14.5 % vol.

ph值: 3.67 总酸度: 3.29 g/l