



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，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

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。

■ 品酒笔记

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：佳美娜 100%
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.67
总酸度：3.29 g/l