



## 巴斯克酿酒师珍藏源自拉菲罗斯柴尔德 2017

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。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：为酿造这款特酿使用的卡本妮苏维翁源自位于山脚处的精选田块以及葡萄园中的老藤。

### ■ 年份总结

这个生长季始于一个颇为干燥的冬天，仅有300毫米的降水量，近乎是上年同期的一半；气温则在-1°C到21°C（分别为最低平均温度和最高平均温度）之间波动。春季则较为温暖，最高温度达到了30°C。这样的高温，加之稀少的降水量，让团队决定在早春即开始灌溉。高温状态一直持续至夏季，与上年相比，收获时间提早了约20日。

### ■ 酿造工艺

这款葡萄酒遵循与波尔多顶级佳酿相同的酿造工艺。在成熟期，葡萄会受到严密的监控，以便在苯酚成熟和酸度之间找到最佳的平衡点。在仔细挑拣和除梗工序后，葡萄被导入不锈钢酒罐中开启酒精发酵。定期淋汁促使酒液温和地提取出单宁。苹果酸乳酸发酵后，50%的葡萄酒被导入法国橡木桶中进行为期12个月的陈酿。

### ■ 品酒笔记

红宝石色酒裙，释放出浓烈的红果香，如覆盆子和草莓，还有成熟浆果的愉悦芬芳。我们还能感受到石墨、雪松、白胡椒和苦巧克力的香气。口感清爽，活泼又多汁。单宁结构明显却柔和，带着鲜明的个性风格。余韵极为悠长又平衡。



### 技术信息

葡萄：赤霞珠 85%，西拉 10%，佳美娜 5%  
酒精度：14% vol.  
pH值：3.50  
总酸度：3.34 g/l