

# LOS VASCOS

## CROMAS

### 巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏赤霞珠红葡萄酒 2019

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

2019年份之初的降水量不足平时的50%（332毫米，幸而，我们的灌溉系统将之弥补）。春季，我们没有遭遇霜冻，而且没有经历大规模降雨，气温从未超过28摄氏度。这些因素意味着我们的葡萄获得了极佳的健康水准。夏日炎热，1月底的气温甚至达到了罕见的40摄氏度，有助于葡萄获得优秀的浓郁度。

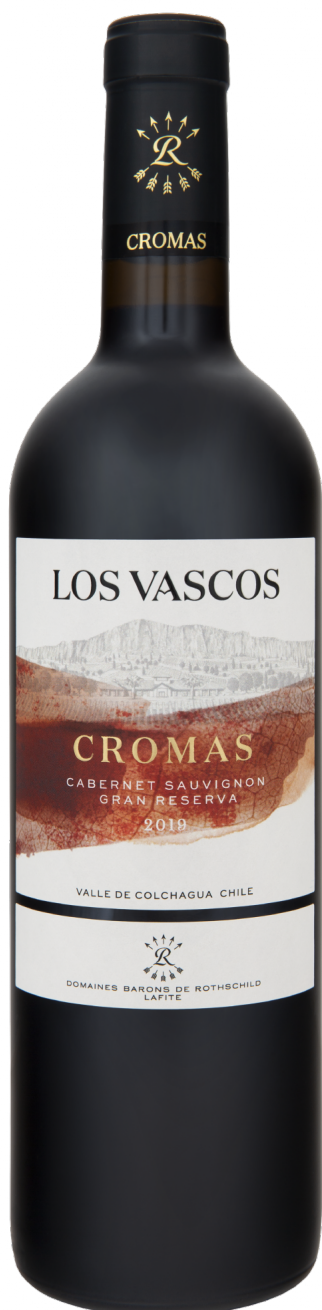
#### ■ 酿造工艺

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

明亮、璀璨的红宝石色。

香气浓郁、繁复，以果香为主，比如樱桃、草莓和李子，与丁香和肉豆蔻的香气和谐地融合在一起。口感饱满，单宁清新、柔和又持久，所有这一切均配予一股迷人的酸度，最终汇成一款易饮的佳酿，无论是特殊场合，还是日常享用，都是与他人分享的好选。这是一个能够展现出此类葡萄品种潜力的年份。



#### 技术信息

葡萄：赤霞珠 88%，西拉 10%，佳美娜 2%

酒精度：14.5 % vol.

ph值：3.62

总酸度：3.21 g/l