



LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON CUVÉE ESPECIAL 2015

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。



■ 年份总结

2015年份的特点是萌芽期间的天气条件略有不同，降水主要集中在了九月（平均降水量为110毫米）。不过，尽管这些条件导致萌芽较晚，但我们的团队仍是通过选择性的灌溉系统成功弥补了这一延迟。对葡萄园的高效管理，加之缺乏极度高温的天气，让收成一切正常。

■ 酿造工艺

酿制和酒精发酵：收到葡萄后除梗、破皮。

酒精发酵在不锈钢酒罐中完成，温度被控制在25°C至27°C间，随后经历10至15日的浸提。

■ 品酒笔记

酒裙：优美深邃的红宝石色。

香气：如熟李子、樱桃和覆盆子的新鲜红果香，迷人的黑加仑香，还有一丝甘草和白胡椒的芬芳。

口感：清新、多汁，在单宁、酸度和酒精之间搭建起非凡的平衡度。一款魅力四射的个性佳酿。

技术信息

葡萄：赤霞珠 100%