

巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏佳美娜红葡萄酒 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

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

巴斯克科洛珍藏卡麦妮与此前的巴斯克珍藏卡麦妮是同一款葡萄酒。我们从大自然的色彩之间汲取灵感，希望通过巴斯克科洛巴斯克科洛这一名称，将孕育佳酿之风土释放的信息和巴斯克团队的精湛技艺映射得淋漓尽致。这一生长周期之初比往年更为干燥，因此需要较早开始灌溉，还需对葡萄园进行细致的监控。2019年份的最大挑战在于1月底和2月初时经历的极高气温（最高温度达到40.6 °C）。幸运的是，清凉得多的夜晚（最低温度为10.2 °C）让葡萄达到了出色的成熟度，还获得了优秀的平衡感。

采收始于4月15日，结束于5月7日。

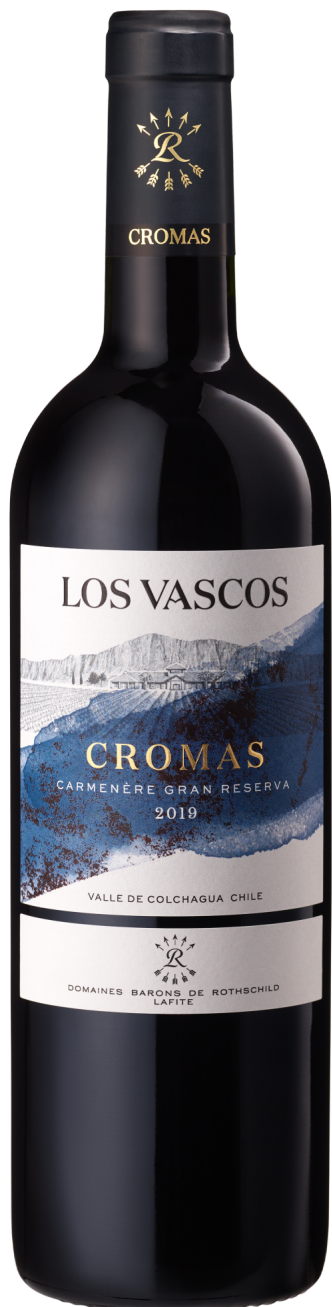
■ 酿造工艺

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

浓郁的色泽，泛着紫色光泽。

这款葡萄酒释放出如桑葚、李子和黑樱桃一般的果香，并逐渐朝这一葡萄品种典型的白胡椒和草本类香调发展。单宁口感柔和、丝滑，在稠密感和酸度之间达到一种宜人的平衡。



技术信息

葡萄：佳美娜 100%
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.64
总酸度：3.16 g/l