

LOS VASCOS

CROMAS

CABERNET FRANC GRAN RESERVA 2021

在巴斯克酒庄，我们世代致力于照料葡萄园和果园，保护我们广阔丰富、独一无二的生态系统。我们尽最大努力保护我们的土地，以及农村社区的福祉。我们携手耕耘，播种未来。

■ 葡萄园特征

葡萄园：科查瓜谷，智利

科查瓜产区从海岸山脉一直延伸到安第斯山脉的山麓，地中海气候与优越的风土条件使其成为智利生产优质葡萄酒的首选之地。巴斯克酒庄位于海岸山脉的山麓地带，距离圣地亚哥西南200公里，地处科查瓜较凉爽的地区，此地的葡萄藤受益于太平洋的自然冷却作用。

风土：由于具有强烈的特色、优雅的结构与陈年潜力，品丽珠一直是我們最喜欢的葡萄品种之一。2009年至2012年间，在巴斯克酒庄进行风土研究后，产生了酿造超优质品丽珠品丽珠的想法。从2013年开始，首批种植面积为2公顷，目前已达到18公顷。对于这种要求严格的葡萄品种，我们选择了圣卢西亚的山坡，那里的土壤由低泥质含量的蚀变花岗岩构成，东南方向的气候提供了最佳的成熟条件，而温和的海风则有助于在夜间冷却葡萄。结果没有让我们失望，2019年份的葡萄有潜力酿造出优质的单一品种葡萄酒，加入 Cromas 系列。

■ 年份总结

在多雨的冬季后，凉爽的春天到来，最高温度不超过 26 °C。夏季则以早雨和异常低的气温开展。事实上，这是近年来最凉爽的季节，当然，这也反映在葡萄酒上。葡萄在四月以手工采摘。一开始，由于季节寒冷，糖分含量不够高，我们不得不再等一段时间。临近月底，大雨预报迫使我们在葡萄受损之前匆忙采摘。这个季节，我们开始采摘的时间比 2020 年晚了近一个月。

■ 酿造工艺

这种葡萄品种需要在酿酒厂以非常轻柔的方式处理，在提取和浸渍阶段更是需要极其谨慎与耐心。因此，发酵时使用小型不锈钢桶，将不同地块的葡萄分别进行酿酒。然后将80%的葡萄酒放入橡木桶中陈酿，其余20%放入混凝土桶中陈酿。

■ 品酒笔记

颜色为迷人的宝石红色。

散发着红色浆果（覆盆子与新鲜草莓）的芬芳，具有此品种特有的草本和花香。橙皮和石墨的气味让芳香的复杂性更加完善。

口感上，这款葡萄酒起初柔和，具有强烈清爽的酸度。较强但令人愉悦的单宁带来持久的余韵。



技术信息

葡萄品种：品丽珠 100%

酒精度：14 % vol.

ph值：3.52

总酸度：3.19 g/l