

LOS VASCOS

CROMAS

巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏佳美娜红葡萄酒 2021

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

葡萄园从沿海山脉延伸到安第斯山脉。该地区的地中海式气候和特殊风土使科尔查瓜的葡萄酒质量在智利独一无二。

洛斯-瓦斯克斯庄园位于圣地亚哥以南200公里的沿海山脉脚下，在科尔查瓜最凉爽的地方，这里的葡萄树得益于太平洋提供的自然凉爽。

风土：为了充分体现这一智利标志性葡萄品种的特点，葡萄园被种植在山脚下，那里温暖的花岗岩土壤和优越的气候条件提供了最佳的成熟条件。

■ 年份总结

潮湿的冬天让位于凉爽的春天，最高温度只有26°C。夏天带来了早期的雨水和异常低的温度，这可能是近几年来最凉爽的季节。当然，这也反映在葡萄酒中。

为了对收获日期做出正确的决定，需要进行许多考察、品鉴和分析。

■ 酿造工艺

这款卡梅内尔酒是以最谨慎的方式酿造的，就像我们的波尔多特级酒庄一样。葡萄是在酚类物质成熟时手工采摘的。经过细致的分类和去梗后，葡萄被放在不锈钢桶中进行发酵。葡萄被定期抽吸，以确保单宁酸被温和地逐步提取。在乳酸发酵后，50%的葡萄酒被放置在法国橡木桶中12个月。

■ 品酒笔记

颜色是深紫色，带有红宝石的光泽。

闻起来，第一印象是果香浓郁，有覆盆子和新鲜李子的味道，然后是葡萄品种的经典味道，如绿辣椒、白胡椒和月桂，伴随着橡木桶陈酿的支持，带来巧克力、石墨和雪松的味道。

在口感上，它有轻微的甜味，良好的张力，令人愉快的体积和现有的单宁，使其长而持久。

总的来说，这是一款不同的卡梅纳，其果味和辣味以及口感的演变比通常在Los Vascos的卡梅纳中发现的更新鲜。这是一个特别新鲜的年份的明确反映。



技术信息

葡萄：佳美娜 100%
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.63
总酸度：3.41 g/l
残糖：2.81 g/l