



巴斯克酿酒师珍藏源自拉菲罗斯柴尔德 2018

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

老天爷毫未吝啬地给予了2018最佳的天气条件。在这一生长周期之初，冬春两季的降水量与均值相符，为抽芽和坐果提供了有利条件。整个生长周期的最低气温都甚是温和，我们幸运地逃过了霜冻天气。夏季的主要特征当属略低于均值的气温，从而让葡萄缓慢地成熟起来。这一因素，加之一个晴朗无雨的生长季末，决定了这年的采收开始得颇晚，即待葡萄完全攀至最佳的苯酚成熟度才得以展开。

■ 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

浓郁的红宝石色，泛着石榴红色光泽。

第一鼻展现出新鲜草莓、红樱桃、醋栗和蓝色花朵的芳香。片刻之后，逐渐显现出月桂树、烟草、焦糖和石墨的香调。葡萄酒口感醇美，单宁柔和又不失活泼，引出一段悠长又持久的余韵。



技术信息

葡萄：赤霞珠 85%，西拉 10%，佳美娜 5%
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.60
总酸度：3.15 g/l