



拉菲罗斯柴尔德巴斯克珍藏卡麦妮 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

2018年拥有绝佳的天气条件，以冬春两季与均值相符的降水拉开这一生长季的帷幕，为抽芽和坐果提供了有利的条件。整个生长季的最低气温均偏温和，我们幸运地没有遭受任何霜冻的影响。夏季的最大特点是气温始终略低于均值，从而促使葡萄缓慢成熟。这一因素，加之一个毫无降水的生长末期，对葡萄采收时机的决断起到至关重要的作用。最终，葡萄收获的时间甚晚，待葡萄完全成熟且攀至苯酚最佳成熟度时，才开始采摘。

■ 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

呈红宝石色，美丽、璀璨。香气浓郁，散发出黑莓、酸樱桃、桃金娘、黑胡椒和粉胡椒的芳香，还伴有佳美娜典型的可口风味，如烤茄子、番茄、红甜椒、绿甜椒和绿橄榄。口感圆润，单宁成熟，结构稳实，平衡感好。

技术信息

葡萄品种：佳美娜 100%

酒精度：14.5 % vol.

ph值：3.62

总酸度：3.25 g/l