

LOS VASCOS

CROMAS

巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏赤霞珠红葡萄酒 2020

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

这个生长季始于一异常温和而干燥的冬日。冬天的两场霜冻虽然让我们损失了一些葡萄芽和嫩枝，却起到了天然疏果的作用，产量因此走低，而葡萄也获得了更高的浓郁度。生长季时，气温不断上升，直至最高峰值——夏日阴凉处达到37°C。酿造这款酒的葡萄的采收时间比2019年早了19日，采收一共用了15天，这意味着不同区域的葡萄同时步入了成熟，而年份效应则是强过了各区域所带来的影响。

■ 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。

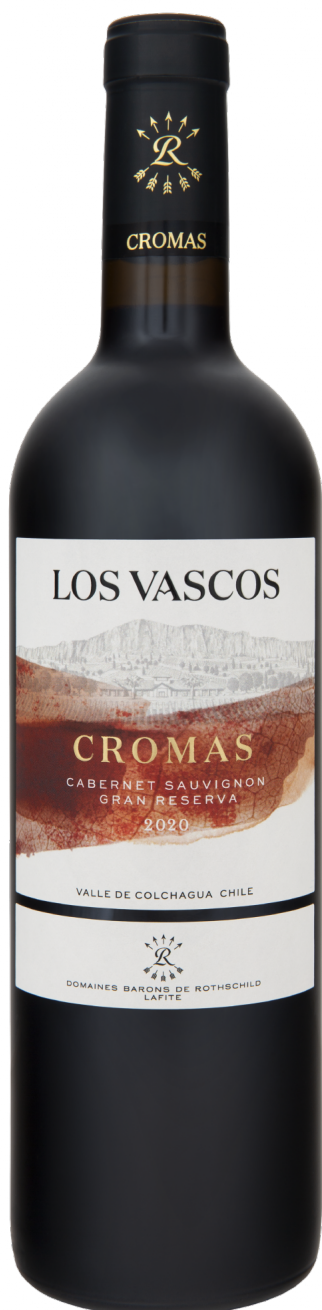
■ 品酒笔记

葡萄酒色泽清澈，呈红宝石色，边缘为石榴红色。

香气表现力强，释放出黑樱桃、李子和黑醋栗的浓郁果香。此外，雪松和石墨的气息阐述着在橡木桶中的陈酿经历，也进一步增强了葡萄酒的繁复度。

入口先是圆润，然后逐渐让位于浓郁的单宁，为这款葡萄酒赋予了优秀的持久度。

一款极具个性的赤霞珠，成功映射出了这一年份的特点。



技术信息

葡萄：赤霞珠 90%，西拉 9%，Petite syrah 1%

酒精度：14.5% vol.

ph值：3.56

总酸度：3.38 g/l