

# LOS VASCOS

## CROMAS

### 珍藏佳美娜红葡萄酒珍藏品丽珠红葡萄酒 2019

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的山脚。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，坐落于科查瓜偏寒凉的地区，葡萄树在此得享太平洋带来的天然清凉。

风土：强烈的个性、优雅的结构及巨大的陈年潜力，凭借这些特征，品丽珠一直是我们最为欣赏的葡萄品种之一。

在2009年和2012年间，我们针对巴斯克葡萄园的风土条件展开了一系列研究。此后，我们就有了要酿造一款超优质品丽珠的想法。最初于2013年种下的2公顷，已于今日扩充至18公顷。

我们为这个要求颇多的葡萄品种选择了圣卢西亚的山坡，这里的土壤由低粘土含量的变质花岗岩构成，东南的朝向提供了最佳的成熟条件，此外，柔和的海风还会在夜间帮助冷却葡萄。

如此获得的成酒一点都没有让我们失望，而且我们还透过2019年份看到了满满的潜力，能够加入巴斯克科洛系列，出品一款单一品种佳酿。

#### ■ 年份总结

巴斯克科洛（Los Vascos Cromas）这一名字的灵感来源于大自然的多重色彩，映射出这里的风土条件和巴斯克团队的精湛技艺。

伴着这一变化，这年的天气条件也颇有特点。季初时比以往更为干燥的天气需要较早展开灌溉，而且也要求我们仔细监督葡萄园。2019年的主要挑战来自1月底、2月初的极端高温（高达40.6摄氏度）。幸而，夜晚会清凉许多，创下了10.2摄氏度的历史新低，让我们获得拥有出色成熟度及平衡感的优质葡萄。

#### ■ 酿造工艺

在酿造期间，这一葡萄品种需要配以非常柔和的手法，在提取和浸渍阶段，需要我们极为谨慎，而且要充满耐心。因此，葡萄是在小型不锈钢酒罐中发酵，从而得以单独酿造各个田块。然后，80%的葡萄酒在橡木桶中陈酿，20%则是在水泥罐中完成这一步骤。

#### ■ 品酒笔记

明亮的红宝石色。在以草莓和黑莓为主导的香气之间，逐渐显露出醋栗、黑樱桃、草本和烤红辣椒的香调。在橡木桶中的陈酿加强了芳香的繁复感，增添了一抹提拉米苏和干果的香气。

葡萄酒在口中有种坚定的特质，明显的单宁彰显出活泼的青春感和迷人的个性。一款令人钦佩的佳酿，一个无声的承诺，未来会更加辉煌。



# LOS VASCOS

## CROMAS

### 珍藏佳美娜红葡萄酒珍藏品丽珠红葡萄酒 2019

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。



#### 技术信息

葡萄：品丽珠 100%  
酒精度：14.5 % vol.  
pH值：3.72  
总酸度：3.19 g/l