

LOS VASCOS

CROMAS

巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏西拉红葡萄酒 2022

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：巴斯克酒庄3600公顷的占地面积让我们能够为每个葡萄品种选择最为合适的风土条件。世界上最为优质的西拉均依赖于花岗岩土壤，而我们非常幸运，这里的整片山坡都是由花岗岩构成的。这一情况让我们坚定了信念，巴斯克酒庄一定能够出品优异的西拉佳酿。

自1998年来，我们一直在试验这一品种，研究其在葡萄园和酒窖中的表现。2005年，我们在“El Mirador”山坡上首次种下一批超优质的西拉品种。鉴于其首个年份的品质远远高于我们的预期，从2009年开始，我们不断扩大西拉的种植面积，直至达到今日的53公顷。

多年来，葡萄树一直在不断地寻找自身的平衡状态，也越来越多地展露出我们风土的独有风格。

■ 年份总结

这个季节的特点是降雨适中，比往常少一些，并且持续进入非常寒冷的春天。夏天起初也很冷，但气温逐渐上升，整个季节都保持非常稳定。这样的天气提供了理想的成熟条件，使葡萄具有巨大的潜力。2022年是一个将在未来让众人谈论多年的年份。

■ 酿造工艺

优质的葡萄需要温和发酵，以最少的干预进行工作，以保持风土的完整表达。葡萄酒在不锈钢桶中酿造，然后将其中50%在桶中陈酿。其余部分在混凝土桶中陈酿，以保持品种的清新度和张力。

■ 品酒笔记

带有紫罗兰色调的深色。

闻香时极为芳香，充满复杂性。紫罗兰、木槿和覆盆子的花香及果香，伴随来自陈酿过程的石墨和雪松香气。

口感绝妙丰盈，单宁柔和，酸度适中。



技术信息

葡萄：西拉 100%
酒精度：14,5 % vol.
pH值：3,53
总酸度：3,54 g/l