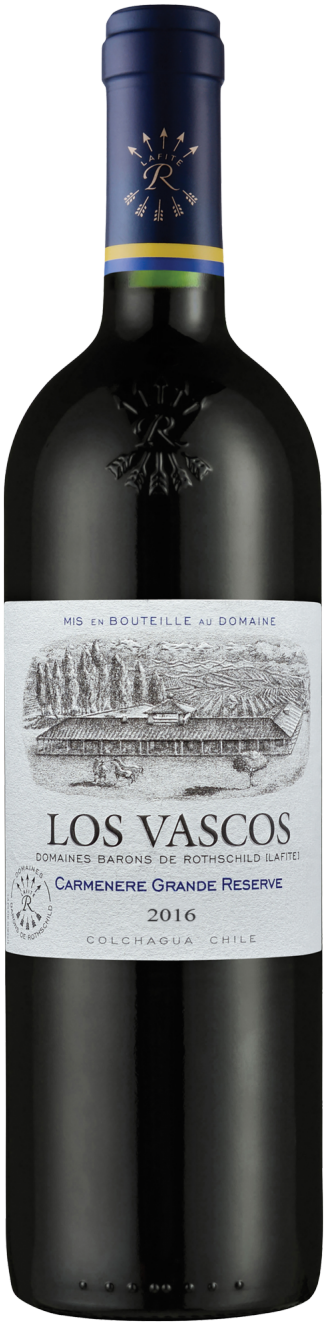
拉菲罗斯柴尔德巴斯克珍藏卡麦妮 2016

拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司于1988年收购了巴斯克酒庄。在先锋精神的驱使下，他们立志展现出这片杰出风土的全部潜能。今天，我们不断滋养着一个共同的梦想与目标，即将我们广阔的土地化为一个丰富的生态系统，以培育最具优雅气质的智利佳酿。



葡萄园特征

称谓 : 科查瓜谷, 智利
科尔查瓜谷，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

就天气条件而言，这年的情况尤为正常。一个多雨的冬季过后，迎来了一个温暖的春季，平均气温达33 ° C，夜晚寒凉。夏季的状况对这类葡萄品种而言可谓理想，气温高达39 ° C，再结合适宜的叶幕和缺水压力，让葡萄生成和谐、优雅的单宁，这类品种正是因此而闻名。
佳美娜是最晚收的葡萄品种之一。采收始于4月29日，从种植在山坡处的葡萄树开始，一直至5月12日以老藤收尾。

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

身着灿烂红宝石色酒裙的佳美娜释放出浓郁、丰富的果香，混合了樱桃、醋栗、李子的香气，还带有淡淡的黑胡椒、粉胡椒、红甜椒、绿橄榄和肉桂的香调。口中满溢着可可和樱桃利口酒的风味，还伴有饱满又绵长的单宁。这款葡萄酒是对佳美娜品种细腻又出色的诠释。

技术信息

葡萄 : 佳美娜 100%
酒精度 : 14 % vol.
ph值 : 3.52
总酸度 : 3.45 g/l
残糖 : 2.19 g/l