

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 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4000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，不同的地理位置赋予了不同的特质，相互补充，以积聚一种丰繁馥郁的特征。因此，年复一年，这里出品的葡萄酒不断地刷新着我们的感受。

■ 年份总结

这个生长季始于一段异常温和、干燥的冬日，很少有气温降到零度以下的日子。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，但葡萄的品质更为优秀，浓郁度也更高。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。因此，这年的采收比往年早了20日。虽然葡萄园有着颇为多样的特征（朝向、土壤、葡萄克隆种），但高温让这年葡萄的成熟进程更为一致。西拉品种的采摘始于3月10日，结束于3月19日。因西拉葡萄是源自不同的土壤和朝向，这就需要我们精心选择最佳的收获时间。

■ 酿造工艺

葡萄的杰出品质需要配以温和的酿造手法，将人工干预降至最低，以保持风土的唯一表达。

在不锈钢酒罐中酿造，温度被控制在25-27摄氏度之间，之后，葡萄酒会被送入法国橡木桶中陈酿12个月。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈紫色，泛着耦合色光泽。香气表现力很强，花香，特别是紫罗兰的香气，与如新鲜李子和无花果一般的红果香你侬我侬，还夹带着类似黑胡椒和茴香的香料感。以石墨、烟草和雪松的香调为背景，展露出一种精美的橡木香。口感令人愉悦，平衡的酸度、颗粒细腻的单宁、优异的饱满度、完美的酒体，以及悠长的余韵，均是这款葡萄酒巨大潜力的构成要素，暗示出一段精致又优雅的陈年曲线。一款将您带到巴斯克酒庄山坡的佳酿。



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 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。



技术信息

葡萄：西拉 100%
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.61
总酸度：2.99 g/l