



拉菲罗斯柴尔德巴斯克珍藏卡麦妮 2021

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

2018年拥有绝佳的天气条件，以冬春两季与均值相符的降水拉开这一生长季的帷幕，为抽芽和坐果提供了有利的条件。整个生长季的最低气温均偏温和，我们幸运地没有遭受任何霜冻的影响。夏季的最大特点是气温始终略低于均值，从而促使葡萄缓慢成熟。这一因素，加之一个毫无降水的生长末期，对葡萄采收时机的决断起到至关重要的作用。最终，葡萄收获的时间甚晚，待葡萄完全成熟且攀至苯酚最佳成熟度时，才开始采摘。

■ 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

呈红宝石色，美丽、璀璨。香气浓郁，散发出黑莓、酸樱桃、桃金娘、黑胡椒和粉胡椒的芳香，还伴有佳美娜典型的可口风味，如烤茄子、番茄、红甜椒、绿甜椒和绿橄榄。口感圆润，单宁成熟，结构稳实，平衡感好。

技术信息

葡萄：佳美娜 100%
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.62
总酸度：3.25 g/l