



LAS HUERTAS CHARDONNAY 2017

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。



■ 年份总结

生长季初期的降水量（大约为250mm）明显小于往年同期，因此，我们被迫很早就开始进行灌溉。生长季之初的气温保持正常，霜冻并未影响葡萄的抽芽。接下来，从冬季末期直到葡萄收获这一整段时间的气温都高得异常。根据记录显示，九月至四月份间，平均最高气温高于30 °C的时间达330个小时，这个数值大大超过了往年的220小时。由于气温过高，收获时间比去年提前了20天。得益于高温、灌溉和挂果数量的管理、施肥的平衡，我们最终得以收获高质、健康的葡萄。

■ 酿造工艺

葡萄收获于清晨时分，以便享受白日前的凉爽气温，有助于保存葡萄的全部潜力。经仔细挑选并将葡萄轻柔压榨后，在不锈钢酒罐中进行发酵，温度控制在14至16 °C。

■ 品酒笔记

身着淡黄色的明亮酒裙，散发着品种特有的菠萝、桃子和香蕉的香气，还夹带着梨和柚子的芬芳以及优雅的花香。质感丰富、油滑，余味悠长，酸度绝佳。建议冷藏后，在10 °C和12 °C之间饮用。

技术信息

葡萄：霞多丽 100%
酒精度：13.5 % vol.
总酸度：4.0 g/l
残糖：2.0 g/l