

巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德长相思白葡萄酒 2021

在巴斯克酒庄,我们世世代代致力于照料葡萄园和果园,保护我们广阔丰富、独一无二的生态系统。我们尽最大努力保护我们的土地,以及农村社区的福祉。我们携手耕耘,播种未来。



■ 葡萄园特征

葡萄园:科查瓜谷,智利

卡萨布兰卡谷地坐落在太平洋和沿海山脉之间,产区从秘鲁寒流的清凉影响之中受益良多。海洋性气候,加之薄且相对贫瘠的土壤,为酿造清爽、芬芳的干白葡萄酒提供了完美的条件。

风土:巴斯克酒庄由多种土壤构成。酒庄的核心区域位于谷底,由周围的花岗岩山丘受到侵蚀后留下的砂质和粘质冲积土,以及Tosca土壤构成,Tosca是一种非常坚硬的火山灰土壤,河流将火山灰带至平原,随着时代的变迁而被慢慢压实。葡萄主要产自巴斯克酒庄在科查瓜谷最为寒凉地带的风土。

■ 年份总结

多雨的冬季后迎来一个凉爽的春天,最高温度从未超过26°C。雨水只在夏初时分短暂地露了下头,还伴着极不寻常的清凉气温,这些天气条件无疑让这个夏季成为了有史以来最为清凉的一个。全天二十四小时监控、品尝葡萄并检查葡萄的成熟度,都是选择最佳采摘日期所需的必要准备工作。

这年,巴斯克的葡萄采摘得颇早,即2月28日;而帕雷多内斯的葡萄则采得颇晚,为4月22日。今年,凉爽的春季和夏季提供了最为理想的天气条件,从而孕育出一款泰然自若又极具表现力的葡萄酒。

■ 酿造工艺

在日出之前,也就是气温最低的时候采摘葡萄。葡萄先经历在几个小时的冷浸渍,随后被压榨,在不锈钢酒罐中进行低温发酵,从而释放出所有的芳香潜力。一部分的葡萄酒带酒泥陈酿,从而在圆润与清爽之间达到迷人的平衡度。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈现出一种典型的淡稻草黄色,泛着绿色光泽。香气极富表现力,活力四射,充满了青辣椒、芦笋和百香果的芳香。口中展现出一种优异的酸度,充斥着出色的张力,极为美味,余韵持久,令人想要再来一杯。随着对葡萄酒的探究越来越深入,美妙的矿香开始显露,随后一下子迸发出来。

技术信息

葡萄品种:长相思100%

产量: 70 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. ph值: 3.05 总酸度: 4.63 g/l