



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德长相思白葡萄酒 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

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。

今年，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：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