



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德霞多丽白葡萄酒 2022

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

科尔查瓜谷，智利 科尔查瓜葡萄园从海岸山脉一直延伸至安第斯山脉，这片地区得享一种由太平洋带来的天然清凉。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。

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

这年的特点是雨水适中，且略低于往年，随后的春季很是寒凉。夏初很冷，但之后气温逐步升高，在整个生长季期间维持在了一个平稳的状态，没有出现极端气温，让我们获得了理想的成熟度，孕育出的葡萄拥有出色的平衡度和品质。

■ 酿造工艺

在日出之前采摘葡萄，从而可以最大程度地保存葡萄的清爽度。葡萄一旦进入酒窖即被压榨，然后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，这一工艺会为葡萄酒带来出色的口感。

■ 品酒笔记

明亮的黄色，带着金色光泽，晶莹剔透。

酒中散发出如香蕉、木瓜和菠萝一般的果香，白花和葡萄柚的气息前来锦上添花。口中酒体肥厚又悠长，饱满又紧致，十分宜人，也很易饮。酒中的平衡度令人惊艳，清爽又不失繁复。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%
酒精度：14 % vol.
pH值：3.07
总酸度：3.80 g/l