



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德霞多丽白葡萄酒 2021

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

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。

采收始于3月2日，结束于3月31日。葡萄园中葡萄树年龄和来源的巨大差异让我们得以分批采摘，以期在调配时混入不同的元素。一开始收获的葡萄赋予葡萄酒以清爽感和酸度，而在采收期末收获的葡萄则带来繁复感和饱满度。

■ 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

水晶般晶莹剔透的淡金色，泛着金黄色光泽。鼻中可以明显感受到香蕉和当地人非常喜爱的番荔枝（chirimoya），还有干果和淡淡的柑橘香前来与之汇合。口感丝滑，丰盈和清爽二者并重，让这款葡萄酒成为一个多汁又平衡的典型代表。一款清脆又精致的霞多丽典范，是搭配智利三文鱼的理想佳酿。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%
产量：70 hL/ha
酒精度：14% vol.
pH值：3.11
总酸度：4.47 g/l