

LOS VASCOS CHAGUAL

巴斯克洽谷源自拉菲罗斯柴尔德长相思白葡萄酒 2022

在巴斯克酒庄，我们世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：圣安东尼奥, 智利

葡萄产自沿海的圣安东尼奥谷地。这里的花岗岩土壤有着优异的排水性能，且养分含量低，因此迫使葡萄根系往更深的地方探寻。这些特点，再加上不到20公里外的太平洋带来的影响，让葡萄成熟得颇为缓慢，进而保留下果实中的酸度和典型的芳香特征。

风土：这里的花岗岩土壤有着优异的排水性能，且养分含量低，因此迫使葡萄根系往更深的地方探寻。这些条件，再加上20公里外的太平洋带来的影响，让葡萄成熟得颇为缓慢，进而获得杰出的酸度及馥郁的芳香特征。

■ 年份总结

这年始于一个少雨的冬季和一个寒凉的春季。夏初的气温走低，之后缓慢上升，整个夏季的温度都维持在了非常平稳的状态，没有出现极端气温，我们因此获得了拥有理想成熟度的葡萄，平衡十足，品质优异。圣安东尼奥谷明显比佩拉利约清凉许多，这一品种的采收也就自然而然地要晚一些。这年的收获季始于4月9日。采摘于夜间进行，让葡萄在运输至酒窖内的整个过程中一直能够保持凉爽。我们因此得以用健康的葡萄完成酿造，充分发挥这一品种引以为豪的芳香潜力。

■ 酿造工艺

在天亮前，也就是气温最低的时段采摘葡萄。经过数小时的冷浸渍后，葡萄被压榨，然后在不锈钢酒罐中完成低温发酵，以保持其芳香潜力。部分葡萄酒带酒泥陈酿，从而在圆润与清爽之间达到迷人的平衡度。

■ 品酒笔记

葡萄酒色浅，泛着绿色光泽，底色微微透出黄色。浓郁又繁复的香气之间弥漫出百香果、荔枝和菠萝一类的热带果香，还点缀着淡淡的柑橘和柠檬皮的气息，以及青辣椒和番茄叶的幽幽草本香。口感多汁，饱满度与酸度之间达到了出色的平衡度，后味更偏草本，也更为清爽，体现出沿海风土培育的葡萄酒的典型风格。



技术信息

葡萄品种：长相思 100%
酒精度：13.5 % vol.
pH值：3.22
总酸度：4.09 g/l