

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: 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。

■ 品酒筆记

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

