

LOS VASCOS

CROMAS

巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏霞多丽白葡萄酒 2024

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

葡萄园从海岸山脉一直延伸至安第斯山脉的山脚。地中海气候和该地区独有的出色风土条件让科查瓜在葡萄酒品质方面成为智利的不二之选。巴斯克酒庄位于海岸山脉的山脚下，圣地亚哥以南200公里处，坐落于科查瓜偏寒凉的地区，葡萄树在此得享太平洋带来的天然清凉。

风土：葡萄来自两座不同的葡萄园：巴斯克酒庄位于科查瓜谷的佩拉利洛，距离海边40公里；利图埃克位于科查瓜谷，距离海边25公里。这两个产地的结合使我们能够实现完美的平衡。

■ 年份总结

冬季气温高于平均水平，因此很早发芽。春季较冷，而初夏则相对温暖。随后气温恢复平均水平并趋于稳定。

■ 酿造工艺

采摘后，为葡萄去梗，将之冷却后导入压榨机中浸渍8小时。对葡萄汁进行部分隔氧处理，旨在让葡萄汁获得偏金的色泽，以及更为繁复的香气。在低温沉淀2到3天后，静置10日，以获取全部的芳香潜力及醇厚的口感。来自佩拉利洛的葡萄在不锈钢酒罐中发酵，而来自利图埃克的葡萄则是在大容量橡木桶和正常容量橡木桶中发酵。约有10%的调配成果在经历苹果酸乳酸发酵后，带酒泥培养，以增加饱满度和繁复感。最后，完成调配，存储于水泥罐中。

■ 品酒笔记

黄色中泛着金色光泽。

新鲜菠萝、青柠、梨和青苹果的香气交织在一起，并融合了燧石和榛子的复杂香气。口感宽广而均衡，美妙的张力延伸至余韵。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%
酒精度：13,7 % vol.
pH值：3,15
总酸度：4,05 g/l