

巴斯克葡瑞源自拉菲罗斯柴尔德赛美蓉白葡萄酒 2024

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: Central Region, 智利

阿帕尔塔是智利中部地区的一个马蹄形山谷,南面以廷吉里里卡河为界,周围环绕 着覆盖着原生华罗树的花岗岩山丘。阿帕尔塔是智利最后几个种植赛美蓉葡萄的地 区之一。

风土: 葡萄产自一块名为 "Las 90 Hileras"的地块,其历史可追溯至1930年。土壤由 沙壤土和因周围山丘风化而形成的花岗岩砂组成。表层土壤比该片土地上其他地方 的土壤更浅,粘土含量也更低,使根部能够深入地下3米深,并且在整个生长季节无 需灌溉就能获得足够的水分。因为靠近高山限制了阳光照射,从而保持了葡萄酒的 新鲜度。未嫁接的葡萄藤源自历史上的混合选种,自然保持平衡,产出的葡萄数量 较少,但浓度很高。

■ 年份总结

冬季气温高于平均水平,导致葡萄较早萌芽。春季寒冷,而初夏则相对温暖。随后 气温恢复正常并趋于稳定,从未超过35° C。这一年气候波动较大,最终呈现出相对凉爽的气候。

■ 酿造工艺

将葡萄去梗、冷却并放入压榨机。在4至7°C的温度下进行冷滗析,将清澈的葡萄汁 与沉淀物分离,并转移到水泥蛋和木桶中,进行酒精发酵。温度不超过16°C,发酵 大约需要两周时间。此后,将酒留在酒泥中,每天搅拌一次以增加饱满度。约9个月 后完成酿酒过程。基底来自水泥蛋,而来自木桶的酒则增添了复杂度。

■ 品酒笔记

黄色中泛着绿色光泽。

富有表现力的香气,散发着柑橘、白色水果、杏子等果香,以及一丝苹果派和焦糖 布丁的香味。在这些主要香气外,还夹杂着蜂蜜和燧石的气息。

口感宽广而醇厚,酸度和张力十足,余韵悠长持久。

技术信息

葡萄品种:赛美蓉100% 酒精度: 13,5 % vol.

ph值: 3,04 总酸度: 3,65 g/l