

PRIMO
LOS VASCOS

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的温度下进行冷浸析，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