



LOS VASCOS

巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德霞多丽白葡萄酒 2026

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：科查瓜谷, 智利

科尔查瓜葡萄园从海岸山脉一直延伸至安第斯山脉，这片地区得享一种由太平洋带来的天然清凉。地中海气候和该地区独有的出色风土条件让科尔查瓜在葡萄酒品质方面成为智利的不二之选。

风土：巴斯克酒庄由多种土壤构成。酒庄的核心区域位于谷底，由周围的花岗岩山丘受到侵蚀后留下的砂质和粘质冲积土，以及Tosca土壤构成，Tosca是一种非常坚硬的火山灰土壤，河流将火山灰带至平原，随着时代的变迁而被慢慢压实。葡萄主要产自巴斯克酒庄在科查瓜谷最为寒凉地带的风土。

■ 年份总结

冬季降水量低于平均水平，春季则基本符合季节性规律，没有出现超过35度的高温天气。初夏时气候温暖，12月出现数次高温，1月也呈现同样的模式，成为近五年来最热的1月。3月初的降雨有助于降低气温，并保持充足的水源，直至收割结束。这是气候温暖的一年，根据我们的数据和观察，与2023年非常相似。

■ 酿造工艺

在日出之前采摘葡萄，从而可以最大程度地保存葡萄的清爽度。葡萄一旦进入酒窖即被压榨，然后在不锈钢酒罐中进行低温发酵，从而释放出所有的芳香潜力。一部分的葡萄酒带酒泥陈酿，这一工艺会为葡萄酒带来出色的口感。

■ 品酒笔记

颜色为黄色，带有金色光泽。

香气浓郁，散发出香蕉、菠萝和榲桲的细致香气，交织着茉莉花的芬芳。

在口感上，酒体饱满圆润、令人惊喜，酸度平衡，略带苦味的余韵令人想起葡萄柚，悠长持久。



技术信息

葡萄品种：霞多丽 100%

酒精度：14 % vol.

ph值：3,2

总酸度：3,98 g/l