

LOS VASCOS CHAGUAL

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，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：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。

■ 品酒笔记

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：长相思 100%
酒精度：13.5 % vol.
pH值：3.22
总酸度：4.09 g/l