巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德霞多丽白葡萄酒 2017

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。

年份总结

生长季初期的降水量（大约为250mm）明显小于往年同期，因此，我们被迫很早就开始进行灌溉。生长季之初的气温保持正常，霜冻并未影响葡萄的抽芽。
接下来，从冬季末期直到葡萄收获这一整段时间的气温都高得异常。根据记录显示，九月至四月份间，平均最高气温高于30 ° C的时间达330个小时，这个数值大大超过了往年的220小时。由于气温过高，收获时间比去年提前了20天。得益于高温、灌溉和挂果数量的管理、施肥的平衡，我们最终得以收获高质、健康的葡萄。

酿造工艺

葡萄收获于清晨时分，以便享受白日前的凉爽气温，有助于保存葡萄的全部潜力。经仔细挑选并将葡萄轻柔压榨后，在不锈钢酒罐中进行发酵，温度控制在14至16 ° C。

品酒笔记

身着淡黄色的明亮酒裙，散发着品种特有的菠萝、桃子和香蕉的香气，还夹带着梨和柚子的芬芳以及优雅的花香。质感丰富、油滑，余味悠长，酸度绝佳。建议冷藏后，在10 ° C和12 ° C之间饮用。

技术信息

葡萄品种 : 霞多丽 100%
酒精度 : 13.5 % vol.
总酸度 : 4.0 g/l
残糖 : 2.0 g/l