



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德霞多丽白葡萄酒 2018

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：科查瓜谷，智利

科尔查瓜谷，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：葡萄主要产自科尔查瓜谷最为寒凉地带的风土，还有一些源自卡萨布兰卡谷合作酒农的葡萄园。

■ 年份总结

冬季的特点是雨水充沛（450毫米，相当于年降水量的80%），天气温和。春季的雨水（约90毫米）为土壤补足水分，满足了葡萄藤在生长季初期的所有用水需求。春冻的缺席让这一生长阶段进展顺利。12月，夏季初期温度走高，同去年一样，不过天气条件极好。1到3月期间没有遭遇极端气温，温和的天气有助于葡萄极为缓慢地步入成熟。此外，酒庄也因无雨而得以等到最佳时刻才开始采收。采收始于3月5日，结束于3月29日。

■ 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

美丽又明亮的淡黄色酒裙，香气以香蕉、木瓜、柠檬和酸浆果为主，还混有绿茶和洋甘菊的芬芳。

葡萄酒丰富饱满，口中存在感强，展现出迷人的持久度和清新的酸度。

最好在灌瓶后2-3年内饮用，以充分享受葡萄酒的清爽特征。

品酒温度：10°C到11°C



技术信息

葡萄：霞多丽 100%

酒精度：14% vol.

ph值：3.16