



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德霞多丽白葡萄酒 2019

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

季初比往常干燥一些，需要尽早开始灌溉，也需要密切关注葡萄树的走势。一个没有霜冻的典型春季让抽芽的整个过程进行得十分顺利。本季最大的挑战当属1月底、2月初的极端高温（最高温度达40.6 °C）。因此，采收的起始时间比上一年早了9天，以维系葡萄在芳香和酸度之间的平衡。

■ 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

酒裙呈明亮的黄色，香气极为馥郁，果香丰富，散发出哈密瓜、番荔枝和灯笼果的芳香，点缀着西葫芦和南瓜的香调。这款葡萄酒非常平衡，口中蕴含一种宜人的滑润感。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%
酒精度：14 % vol.
pH值：3.02
总酸度：4.02 g/l