



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德长相思白葡萄酒 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

卡萨布兰卡谷地坐落在太平洋和沿海山脉之间，从秘鲁寒流的清凉影响中受益不少。海洋性气候，加之薄且相对贫瘠的土壤，为酿造清爽、芬芳的干白葡萄酒提供了完美的条件。

风土：葡萄主要来自圣地亚哥西北40公里处，坐落于卡萨布兰卡谷地的酒农合作伙伴，还有一些来自于巴斯克酒庄位于科尔查瓜山谷的最寒凉地带。

■ 年份总结

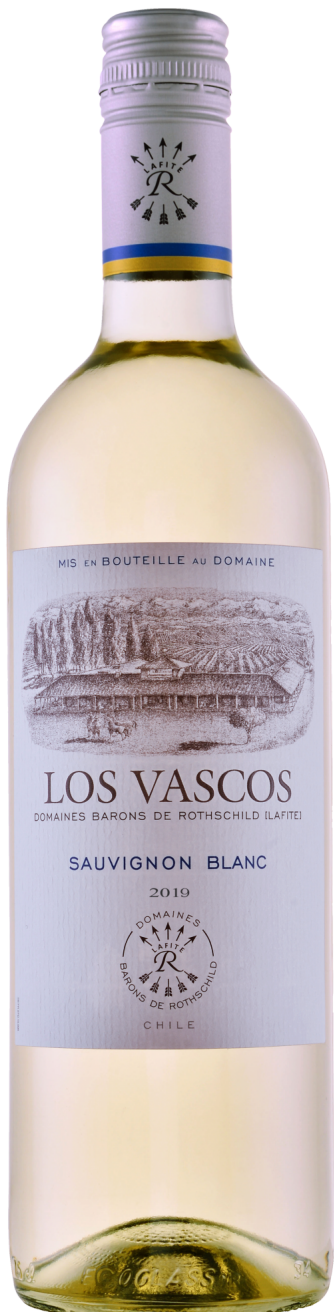
没有遭遇霜冻的冬季，加之春夏两季的雨水，对葡萄树而言极为有利。抽芽、开花和成熟，一切按部就班，顺顺利利，最终获得品质出众的葡萄。昼夜温差极大，清凉的夜晚和炎热的白日有助于葡萄在保持优秀酸度的同时，释放出果香和其他诸多芳香。

■ 酿造工艺

在日出之前，也就是气温最低的时候采摘葡萄。葡萄先经历在几个小时的冷浸渍，随后被压榨，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，从而在圆润与清爽之间达到迷人的平衡度。

■ 品酒笔记

酒裙呈浅稻草色，璀璨明亮，展现出桃子、菠萝、梨子和荔枝的香气，还裹着柑橘和洋甘菊的香调。口感平衡又滑顺，引出一段清爽又香脆的宜人余韵。



技术信息

葡萄：长相思 100%
酒精度：13 % vol.
pH值：3
总酸度：4.15 g/l