



## LAS HUERTAS SAUVIGNON BLANC 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

Niché entre l'océan Pacifique et la côte, Casablanca bénéficie de l'effet du refroidissement du courant de Humboldt. Ce climat océanique, combiné à un sol peu profond et relativement pauvre, offre les conditions idéales pour produire des vins blancs frais et aromatiques.

风土：Le raisin provient principalement de nos partenaires viticulteurs implantés dans la Vallée de Casablanca, à 40 km au nord-ouest de Santiago, et des zones les plus froides de Los Vascos dans la Vallée de Colchagua.

### ■ 年份总结

L'absence de gelées en hiver et de fortes précipitations au printemps et en été, ont constitué des conditions très favorables. Le débourrement, la floraison et la maturation se sont déroulés tranquillement pour aboutir à un raisin d'une qualité exceptionnelle. La forte amplitude thermique constatée entre les nuits fraîches et les journées de forte chaleur, a été bénéfique pour le raisin qui a développé une expression fruitée et aromatique tout en maintenant un bon niveau d'acidité.

### ■ 酿造工艺

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Après une macération à froid de quelques heures, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. Une partie du vin est élevée sur lies afin d'obtenir un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur.

### ■ 品酒笔记

Robe jaune paille clair et brillante. Le nez révèle des arômes de pêche, ananas, poire et lychee, avec des notes citronnées et de camomille. Équilibre et souplesse en bouche, avec une agréable fraîcheur et vivacité en finale.

### 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