



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德长相思白葡萄酒 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

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

生长季始于一个温和的冬天，9、10两月毫无霜冻的风险，很少出现零度以下的气温。

春、夏两季的上午有着明显的湿度，这是卡萨布兰卡谷地因靠近太平洋（直线距离18公里）而导致的独有特征。必须指出的是，湿润的条件会给葡萄园的卫生状况造成威胁。然而，因葡萄园管理极为严格，我们采摘下的果实极为健康。

这年的生长季比上一年略微寒凉一些，葡萄中糖分的发展和积累则略显缓慢。因此，虽然这年葡萄酒的酒精度略低，但凭借其更为明显的清爽感、美味的酸度和完美的平衡感脱颖而出。

■ 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

葡萄酒身着淡黄绿色酒裙，璀璨明亮，释放出蜜瓜、青柠檬和荔枝的香气，还有野生芦笋与新鲜柠檬味马鞭草的芬芳。这款葡萄酒在口中外向奔放，充满活力，清新又轻盈。一款典型的苏维翁白。

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。

侍酒温度：10到12 °C



技术信息

葡萄：长相思 100%
酒精度：12.5 % vol.
pH值：3.0
总酸度：4.19 g/l