



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德长相思白葡萄酒 2018

拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司于1988年收购了巴斯克酒庄。在先锋精神的驱使下，他们立志展现出这片杰出风土的全部潜能。今天，我们不断滋养着一个共同的梦想与目标，即将我们广阔的土地化为一个丰富的生态系统，以培育最具优雅气质的智利佳酿。

■ 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