

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,我们世世代代致力于照料葡萄园和果园,保护我们广阔丰富、独一无二的生态系统。我们尽最大努力保护我们的土地,以及农村社区的福祉。我们携手耕耘,播种未来。



■ 葡萄园特征

葡萄园: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

葡萄品种:长相思 100% 酒精度:12.5% vol.

ph值: 3.0 总酸度: 4.19 g/l