



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德长相思白葡萄酒 2026

在巴斯克酒庄，我们世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

科查瓜谷地坐落在太平洋和沿海山脉之间，产区从秘鲁寒流的清凉影响之中受益良多。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：巴斯克酒庄由多种土壤构成。酒庄的核心区域位于谷底，由周围的花岗岩山丘受到侵蚀后留下的砂质和粘质冲积土，以及Tosca土壤构成，Tosca是一种非常坚硬的火山灰土壤，河流将火山灰带至平原，随着时代的变迁而被慢慢压实。葡萄主要产自巴斯克酒庄在科查瓜谷最为寒凉地带的风土。

■ 年份总结

冬季降水量低于平均水平，春季则基本符合季节性规律，没有出现超过35度的高温天气。初夏时气候温暖，12月出现数次高温，1月也呈现同样的模式，成为近五年来最热的1月。3月初的降雨有助于降低气温，并保持充足的水源，直至收割结束。这是气候温暖的一年，根据我们的数据和观察，与2023年非常相似。

■ 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

颜色浅淡，带绿色光泽。

这款酒以浓郁复杂的香气脱颖而出，展现草本植物的特色（黄杨木、柠檬马鞭草、芦笋），并带有青柠、荔枝、百香果和青苹果的香气。

在口感上，酒体中等，酸度平衡，余韵悠长持久。



技术信息

葡萄品种：长相思 100%
酒精度：12,5 % vol.
pH值：3,17
总酸度：4,1 g/l