



LAS HUERTAS SAUVIGNON BLANC 2017

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。

■ 年份总结

整个生长季的一大特点就是九月初的一系列严重霜冻。随后，这些霜冻的强度在春季逐渐减弱。

和往年不同的是，并没有很重的晨雾。

十二月份和一月份极热，但从二月份起，气温曲线发生扭转。

高温造成了葡萄的早熟和产量的下降。和正常值相比，葡萄果实偏小，产量偏少，但是，酿造出的葡萄酒具有更好的浓度和质量。

■ 酿造工艺

葡萄经过挑拣后被冷却，且经历几个小时的浸渍。随后，压榨以获取葡萄醪，低温发酵，从而保持葡萄的所有内涵。

■ 品酒笔记

2017年份巴斯克苏维翁白身着浅黄色酒裙，泛出绿色光泽，这是苏维翁白的典型特征。葡萄酒散发出香瓜、青苹果、菠萝、青柠檬的香气，夹带着香料和类似柠檬草和柠檬马鞭草的草本芬芳。入口饱满、丰富，结构完美。建议冷藏后，在10°C和12°C之间饮用。



技术信息

葡萄：长相思 100%

酒精度：13% vol.

ph值：3.1

总酸度：4.2 g/l

残糖：1.7 g/l