



## LAS HUERTAS CHARDONNAY 2016

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

上一年冬季的降雨趋近于平均值，随后的春季虽然湿润、无结冰，但气温较低。这一较为寒凉的天气一直持续至夏季，尤其是1月份，导致葡萄的成熟放缓。采摘季的特征是雨水出奇得多。幸而未造成不良后果：因地制宜的战略部署及对葡萄园的有效管理让我们收获了优质的葡萄。

### ■ 酿造工艺

葡萄收获于清晨时分，以便享受白日前的凉爽气温，有助于保存葡萄的全部潜力。经仔细挑选并将葡萄轻柔压榨后，在不锈钢酒罐中进行发酵，温度控制在14至16 °C。

### ■ 品酒笔记

这款夏多内葡萄酒身着明亮的黄色酒裙，散发出香蕉、杏、醋栗、酸浆、金橘和黄梅的香气，黄瓜、黄辣椒和青橄榄的芬芳也前来凑趣。口感清新、柔顺、滑润。请冷藏后享用，侍酒温度在10至12 °C之间。

### 技术信息

葡萄：霞多丽 100%  
酒精度：14 % vol.  
pH值：3.0  
总酸度：4.3 g/l