



LAS HUERTAS CHARDONNAY 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

生长季初期的降水量（大约为250mm）明显小于往年同期，因此，我们被迫很早就开始进行灌溉。生长季之初的气温保持正常，霜冻并未影响葡萄的抽芽。接下来，从冬季末期直到葡萄收获这一整段时间的气温都高得异常。根据记录显示，九月至四月份间，平均最高气温高于30 °C的时间达330个小时，这个数值大大超过了往年的220小时。由于气温过高，收获时间比去年提前了20天。得益于高温、灌溉和挂果数量的管理、施肥的平衡，我们最终得以收获高质、健康的葡萄。

■ 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

身着淡黄色的明亮酒裙，散发着品种特有的菠萝、桃子和香蕉的香气，还夹带着梨和柚子的芬芳以及优雅的花香。质感丰富、油滑，余味悠长，酸度绝佳。建议冷藏后，在10 °C和12 °C之间饮用。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%
酒精度：13.5 % vol.
总酸度：4.0 g/l
残糖：2.0 g/l