



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德霞多丽白葡萄酒 2020

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。

■ 葡萄园特征

称谓：科查瓜谷，智利

科尔查瓜谷，智利 科尔查瓜葡萄园从海岸山脉一直延伸至安第斯山脉，这片地区得享一种由太平洋带来的天然清凉。地中海气候和该地区独有的出色风土条件让科尔查瓜在葡萄酒品质方面成为智利的不二之选。

风土：葡萄主要产自科尔查瓜谷最为寒凉地带的风土。

■ 年份总结

这一年的主要特征是早熟、少雨，以及来自于病虫害的轻微压力。这年始于一个无霜的冬季，雨量稀少，平均最低气温与往常相比偏高。春季期间，虽然有两场低于零度的寒流，但总体而言较为温和。而夏季的最高气温超过37°C。这些情况最终导致采收伊始的时间比去年提早了13日，从2月12日一直持续至24日。

■ 酿造工艺

在日出之前采摘葡萄，从而可以最大程度地保存葡萄的清爽度。葡萄一旦进入酒窖即被压榨，然后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，这一工艺会为葡萄酒带来出色的口感。

■ 品酒笔记

浓郁的黄色酒裙。

葡萄酒释放出成熟的菠萝、香蕉和混着青柠檬的密瓜香气，还有新鲜榛子的幽香。酒体非常平衡，口感油滑、持久。



技术信息

葡萄：霞多丽 100%
酒精度：14% vol.
pH值：3.10
总酸度：4.03 g/l