



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德霞多丽白葡萄酒 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

这年的天气与上年不同，缺少冬雨导致天气条件异常。春季时，凉爽的夜晚与白天的高温形成鲜明对比，这也成为2015年份的典型特征。这些天气因素令夏多内拥有了出色的糖分浓度，而且因生长期期间气温变化的方式上佳，葡萄获得了完美成熟。霜冻的缺席对产量、对维持生长和成熟期的适当平衡形成助力。

■ 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

鲜亮的黄色酒裙，香蕉、橘子、榛子和野生杏仁的香气跃然而出，还混有一丝马鞭草叶、柠檬皮和蜂胶的幽幽芳香。口感清爽、多汁，味道十足。请冷藏后饮用夏多内，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.
总酸度：4.3 g/l