



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德霞多丽白葡萄酒 2016

拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司于1988年收购了巴斯克酒庄。在先锋精神的驱使下，他们立志展现出这片杰出风土的全部潜能。今天，我们不断滋养着一个共同的梦想与目标，即将我们广阔的土地化为一个丰富的生态系统，以培育最具优雅气质的智利佳酿。



■ 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