



巴斯克源自拉菲罗斯柴尔德长相思白葡萄酒 2022

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

卡萨布兰卡谷地坐落在太平洋和沿海山脉之间，产区从秘鲁寒流的清凉影响之中受益良多。海洋性气候，加之薄且相对贫瘠的土壤，为酿造清爽、芬芳的干白葡萄酒提供了完美的条件。

风土：巴斯克酒庄由多种土壤构成。酒庄的核心区域位于谷底，由周围的花岗岩山丘受到侵蚀后留下的砂质和粘质冲积土，以及Tosca土壤构成，Tosca是一种非常坚硬的火山灰土壤，河流将火山灰带至平原，随着时代的变迁而被慢慢压实。葡萄主要产自巴斯克酒庄在科查瓜谷最为寒凉地带的风土。

■ 年份总结

这年的特点是雨水适中，且略低于往年，随后的春季很是寒凉。夏初很冷，但之后气温逐步升高，在整个生长季期间维持在了一个平稳的状态，没有出现极端气温，让我们获得了理想的成熟度，孕育出的葡萄拥有出色的平衡度和品质。

■ 酿造工艺

在日出之前，也就是气温最低的时候采摘葡萄。葡萄先经历在几个小时的冷浸渍，随后被压榨，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，从而在圆润与清爽之间达到迷人的平衡度。

■ 品酒笔记

淡黄色，泛着绿色光泽。

葡萄酒释放出芦笋、白果香、柠檬皮、青苹果、橙花和白色水果的香气。口感紧致、悠长，在酸度和饱满感之间达到很好的平衡度。余韵中的香气始终如一，邀请您来继续探索其繁复的特征。



技术信息

葡萄：长相思 100%
酒精度：13% vol.
pH值：3.10
总酸度：4.23 g/l