巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏霞多丽白葡萄酒 2022

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。

葡萄园特征

称谓：科查瓜谷，智利

葡萄园从海岸山脉一直延伸至安第斯山脉的山脚。地中海气候和该地区独有的出色风土条件让科查瓜在葡萄酒品质方面成为智利的不二之选。巴斯克酒庄位于海岸山脉的山脚下，圣地亚哥以南200公里处，坐落于科查瓜偏寒凉的地区，葡萄树在此得享太平洋带来的天然清凉。

风土：田块位于葡萄园的平坦地区，土壤的深度为中到深，质地颇细。这些条件促使我们的葡萄藤长势更胜，也让我们在高温夏日时得以保护葡萄及其品质。葡萄园内，有混合选种的老田块，为葡萄酒增添了浓郁度和繁复感，也有克隆选种的新田块，为葡萄酒带来清爽感。Litueche距海20公里，这里的昼夜温差虽然较小，但最高气温非常节制，因此得以保留葡萄全部的芳香潜力。

年份总结

这个生长季雨量适中，春季非常寒凉。夏初仍是透着丝丝寒意，随后气温逐渐回升，而且在整个生长季保持了非常稳定的状态，葡萄的成熟期因此十分理想，收获了拥有出色潜力的葡萄。Peralillo的采收时间始于3月2日，Litueche为4月6日。这一个多月的时间差主要归因于这两个地区有着非常大的温差。采摘在清晨进行，以保留住葡萄品种在芳香上的全部潜力。

酿造工艺

采摘后，为葡萄去梗，将之冷却后导入压榨机中浸渍8小时。葡萄汁随后流出，开始压榨。我们不断地监督压榨情况，对葡萄汁的品质进行评估，根据品尝和分析标准来决定停止压榨的时机。对葡萄汁进行部分隔氧处理，旨在让葡萄汁获得偏金的色泽，以及更为繁复的香气。在低温沉淀2到3天后，静置10日，以获取全部的芳香潜力及醇厚的口感。Peralillo的葡萄在不锈钢酒罐中发Litueche的葡萄则是在大容量橡木桶和正常容量橡木桶中发酵。约有10%的调配成果在经历苹果酸乳酸发酵后，带酒泥培养，以增加饱满度和繁复感。最后，完成调配，存储于水泥罐中。

品酒笔记

这款葡萄酒呈精致的黄色，泛着金色光泽。香气迷人，青柠檬、菠萝、青香蕉和白桃的果香之间点缀着如干果一般来自橡木桶的气息，赋予了葡萄酒一种趣味十足的繁复度。口中的酸度带来鲜亮的活力，汁液迸发，出色的浓郁度形成一种油滑感，让葡萄酒在口中颊齿留香，持久不散，优雅不绝。

巴斯克科洛源自拉菲罗斯柴尔德珍藏霞多丽白葡萄酒 2022

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。

技术信息

葡萄 : 霞多丽 100%
酒精度 : 14,5 % vol.
ph值 : 3,23
总酸度 : 4,2 g/l