



巴斯克十世 源自拉菲罗斯柴尔德 红葡萄酒 2015

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。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。

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，坐落于科尔查瓜最寒凉之地，葡萄树在此得享太平洋带来的天然清凉。

风土：巴斯克十世主要源自一片名为“El Fraile”（意为“僧侣”）的卡本妮苏维翁老藤。这片田地位于葡萄园的中心位置，采用高密度种植的葡萄树出品浓郁度惊人的优质葡萄。精选出的卡麦妮与希哈调配在一起，为葡萄酒的繁复度锦上添花。

■ 年份总结

生长季始于一个正常的冬季，降水量为400毫升，且并未降至零度以下。初春的热度已经宣告了夏季的临近，温高、无霜冻。夏季的气温创下纪录，2月达39.6 °C，3月出现39.2 °C，从而促进葡萄更早地达到成熟。

■ 酿造工艺

巴斯克十世的酿造过程十分精细，就如同我们在波尔多的列级名庄一样。我们仔细挑拣，手工摘下葡萄。除梗后，在配有温控设施的不锈钢酒罐中进行酒精发酵。浸渍期间，在需要提取出单宁和颜色的化合物之时，展开温和的淋皮工序。苹果酸乳酸发酵在酒罐中自然开启，然后将葡萄酒导入集团于波亚克制桶厂生产的法国橡木桶中（50%为新桶），开始长达18个月的陈酿期。

■ 品酒笔记

2015年的拉菲罗斯柴尔德巴斯克十世身着美丽的红宝石色酒裙。覆盆子和樱桃的清香与黑胡椒、可可、胡桃木的香气融为一体，由淡淡的石墨、烟草和雪松香烘托起来。

这款葡萄酒在口中展现出美妙的均衡感，结构和谐，单宁精致。一款伟大的葡萄酒，曼妙与优雅二者兼顾。



技术信息

葡萄：赤霞珠 85%，佳美娜 10%，西拉 5%

产量：45 hL/ha

酒精度：14.5 % vol.

pH值：3.59

总酸度：3.31 g/l