

LE DIX

LOS VASCOS

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2018

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

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒（简称：巴斯克十世）的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：巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德主要源自一片名为“El Fraile”（意为“僧侣”）的赤霞珠老藤。这片田地处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。精选出的佳美娜与西拉调配在一起，为葡萄酒的繁复度锦上添花。

■ 年份总结

2018年生长季期间的天气条件十分理想。这年伊始之时雨量正常，为发芽和坐果提供了有利的条件。最低气温并未触及极限，因此我们没有遭遇霜冻。夏日的气温未超过35度，让植物得以在理想的条件下进行光合作用，葡萄的成熟过程因此缓慢又高效。这一因素，加之季末无雨的条件，成为我们能够在最佳时刻完成收获的关键要素，进而让我们获得了拥有出色平衡度的葡萄汁和葡萄酒。

■ 酿造工艺

巴斯克十世受到与波尔多列级佳酿相等的极致照料。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。浸渍过程中，在需要提取单宁和颜色化合物之时，展开温和的淋皮工序。葡萄酒在酒罐中自然而然地开始苹果酸乳酸发酵，然后，葡萄酒被导入拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司位于波亚克的制桶厂Tonnellerie des Domaines制作的橡木桶中（60%为全新橡木桶），陈酿18个月。随着瓶中陈年，这款葡萄酒会展现出繁复的特征。在酒窖条件良好的情况下，可陈上十年或更久的时间。

■ 品酒笔记

身着优美的深色酒裙，这款葡萄酒浓郁又明亮的红色身影吸引着大家的目光。香气繁复，黑色樱桃、成熟草莓和李子的芳香之间裹带着一抹木香，还有雪松、石墨和黑巧克力的细腻香调。这一优异年份佳酿在口中展露出自身的全部风采，单宁柔和、紧致，一股爽亮的酸度伴着这一平衡感，让巴斯克酒庄的清凉夜晚在我们的脑海中重现。毫无疑问，这是近十年来最棒的年份之一。



技术信息

葡萄：赤霞珠 92%，西拉 8%
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.49
总酸度：3.72 g/l