



巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2011

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。



■ 年份总结

2010年的特点是降雨较少（347mm），冬季结束后，在8月和9月期间马上就以灌溉来补充水分，从而让葡萄树得以保持正常的生长状态。

花期时气温较低，导致了产量较低，且葡萄串不太紧凑。之后的生长得到很好控制，葡萄在成熟时达到了惊人的浓度和品质。

葡萄的采收始于4月19日，整个采收期间的条件都非常理想。一队经验丰富的采摘手在葡萄园最为古老的一个田块上（“El Fraile”）收获酿制“巴斯克十世”的葡萄。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：法国橡木桶中陈酿18个月，全部为新桶

■ 品酒笔记

深宝石红色，略带砖红色调。鼻中有着成熟的红果香，如李子、樱桃、覆盆子，与一丝利口酒的香气融合在了一起。葡萄酒陈酿所用的橡木桶产自罗斯柴尔德集团的制桶厂，陈酿为酒带来了宜人的烘烤香，与黑橄榄、黑胡椒、巧克力布朗尼、核桃和栗子的香气结合了起来，另外还略带有新鲜无花果、烟草和雪松的芳香。

葡萄酒在口中呈现出了不错的规模，其结构感、饱满度和单宁的相互融合带来了一款优雅、平衡且带有个性的葡萄酒。

技术信息

葡萄：赤霞珠 85%，Carmenere 10%，西拉 5%

产量：45 hL/ha

酒精度：14 % vol.

ph值：3.66

总酸度：3.61 g/l