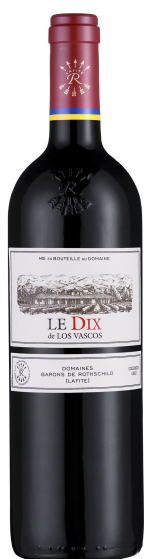




巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2011

在巴斯克酒庄，我们世代致力于照料葡萄园和果园，保护我们广阔丰富、独一无二的生态系统。我们尽最大努力保护我们的土地，以及农村社区的福祉。我们携手耕耘，播种未来。



■ 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

葡萄品种：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