



巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2012

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

冬季结束于八月底，瓢泼大雨随之降临（107毫米）。水分因此积聚在了土壤之中，为随后数月当中的缺水时段做出了有效准备。五月时，虽然收获结束前的雨量仅有8毫米，却并没有影响采收的整体质量。

采收始于4月25日，比往年晚了7天，让果实达到最优成熟度。葡萄颗粒较小、新鲜、糖分浓度高、酸度不错，而且单宁成熟，最终孕育出了绝对出色的口感。

■ 酿造工艺

手工采摘后在接收葡萄时进行精心挑选。酒精发酵在控温不锈钢酒罐中进行，温度为30 °C，并通过淋汁程序萃取出葡萄的所有特征。发酵后紧随为期25日的浸渍。

■ 品酒笔记

深红宝石色酒裙。李子、樱桃和成熟覆盆子的果香芬芳无限，烟草、皮革、石墨的香气也随之跃出。葡萄酒陈酿所用的橡木桶产自罗斯柴尔德集团的制桶厂。陈酿为葡萄酒带来迷人的烘烤香，与玫瑰、红醋栗及一丝榛子、肉桂香完美结合。构成本酒的各类品种贡献出大量肉质感极强的单宁，成就一种独特的口感，复杂感也很出色。

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：3.62

总酸度：3.4 g/l