



巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2012

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。



■ 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