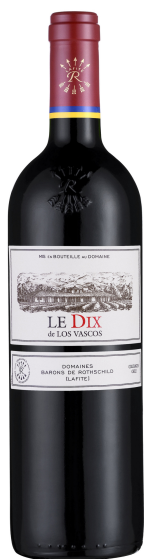




巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2012

在巴斯克酒庄，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

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

葡萄品种：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