

LE DIX

LOS VASCOS

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2022

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。

■ 葡萄园特征

称谓：科查瓜谷, 智利

科尔查瓜谷，智利 葡萄园从海岸山脉一直延伸至安第斯山脉。地中海气候和该地区独有的出色风土条件让科尔查瓜 在葡萄酒品质方面成为智利的不二之选。巴斯克酒庄位于海岸山脉的山脚下，圣地亚哥以南200公里处，坐落于科尔查瓜最寒凉之地，葡萄 树在此得享太平洋带来的天然清凉。

风土：巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒主要来自一块名为El Fraile的赤霞珠老藤，意思是和尚。这些葡萄树坐落在葡萄园的中心地带，种植密度很高，生产的葡萄质量和浓度都很出色。

■ 年份总结

这个生长季雨量适中且低于均值，春季非常寒凉。这一寒凉的状态一直持续到了夏初，随后气温逐渐回升，而且在整个生长季都十分稳定。在这些理想的成熟条件的辅助下，我们获得了品质优异的葡萄。这是一个在未来很长时间内都会被人津津乐道的年份。

■ 酿造工艺

葡萄被小心翼翼地摘除，试图去除所有的茎和植物部分。然后，它们被放置在小型不锈钢桶中，使我们能够单独发酵每一个季度。大桶被接种，并进行传统的波尔多式酿造，注意提取葡萄，保持温度不高于28 。葡萄被浸泡长达30天，采用静态提取法，以达到集中的效果，同时保持优雅。

由于年代久远，"El Fraile"葡萄的单宁酸浓度很高，但具有非凡的优雅和质量。

去除葡萄皮后，葡萄酒在不锈钢桶中进行乳酸发酵。最后，葡萄酒被放入橡木桶中。在陈酿之后，对混合的葡萄酒进行重新评估，然后装瓶，在市场上销售之前，它将在那里休息至少1年。

■ 品酒笔记

深邃艳丽的红色。

香气浓郁，具有极佳的复杂度。最初以水果香为主，带有红李、覆盆子和黑樱桃的香气，随后散发出烟草、黑胡椒、雪松和石墨的香气。

口感柔和，丰盈饱满，并具有良好的结构。单宁非常细腻且酸度均衡，同时带来深度和清新感。余韵展现出水果和香料的浓郁香味。

这是一款风味平衡的葡萄酒，香气持久，将随着时间变得更加复杂。



技术信息

葡萄：赤霞珠 93%，西拉 7%

酒精度：14,5 % vol.

ph值：3,52

总酸度：3,58 g/l