

LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX 2022

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。

■ 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°C。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