



巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2015

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，但也牢记着自己的传统。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

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：巴斯克十世主要源自一片名为“El Fraile”（意为“僧侣”）的卡本妮苏维翁老藤。这片田地位于葡萄园的中心位置，采用高密度种植的葡萄树出品浓郁度惊人的优质葡萄。精选出的卡麦妮与希哈调配在一起，为葡萄酒的繁复度锦上添花。

■ 年份总结

生长季始于一个正常的冬季，降水量为400毫升，且并未降至零度以下。初春的热度已经宣告了夏季的临近，温高、无霜冻。夏季的气温创下纪录，2月达39.6°C，3月出现39.2°C，从而促进葡萄更早地达到成熟。

■ 酿造工艺

巴斯克十世的酿造过程十分精细，就如同我们在波尔多的列级名庄一样。我们仔细挑拣，手工摘下葡萄。除梗后，在配有温控设施的不锈钢酒罐中进行酒精发酵。浸渍期间，在需要提取出单宁和颜色的化合物之时，展开温和的淋皮工序。苹果酸乳酸发酵在酒罐中自然开启，然后将葡萄酒导入集团于波亚克制桶厂生产的法国橡木桶中（50%为新桶），开始长达18个月的陈酿期。

■ 品酒笔记

2015年的拉菲罗斯柴尔德巴斯克十世身着美丽的红宝石色酒裙。覆盆子和樱桃的清香与黑胡椒、可可、胡桃木的香气融为一体，由淡淡的石墨、烟草和雪松香烘托起来。

这款葡萄酒在口中展现出美妙的均衡感，结构和谐，单宁精致。一款伟大的葡萄酒，曼妙与优雅二者兼顾。



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：3.59
总酸度：3.31 g/l