



巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2008

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。

■ 葡萄园特征

葡萄园：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”）的赤霞珠老藤葡萄园。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。精选出的西拉与佳美娜被调入酒中，为葡萄酒的繁复度锦上添花。

■ 年份总结

这个年份始于寒冷多雨的冬季和春季。夏季相对温暖，从2008年1月初到3月底，有75天的气温超过30°C，而2007年同期只有49天。尽管天气炎热，葡萄仍然能够正常生长。从4月开始，气温更加温和，昼夜温差明显。这些条件使单宁达到完美的成熟度，也让我们酿造出果香浓郁的葡萄酒。

■ 酿造工艺

巴斯克十世受到与波尔多列级佳酿相等的极致照料。葡萄经过精心挑选并手工采摘。除梗后，在配有温控设施的不锈钢酒罐中进行酒精发酵。浸渍过程中，在需要提取单宁和颜色化合物之时，展开温和的淋皮工序。葡萄酒在酒罐中自然而然地开始苹果酸乳酸发酵，然后，葡萄酒被导入拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司位于波亚克的制桶厂Tonnellerie des Domaines制作的橡木桶中（50%为全新橡木桶），陈酿18个月。随着瓶中陈年，这款葡萄酒会展现出繁复的特征。在酒窖条件良好的情况下，可陈上十年或更久的时间。

■ 品酒笔记

美丽的深红色，泛着紫罗兰的光泽。

香气浓郁，散发着成熟清新的红色水果香气，此外还带有佳美娜葡萄特有的辛香。在口感上，入口时柔和细腻，但酒体迅速展开，圆润柔顺的单宁随后变得强劲紧致。这款葡萄酒保持和谐平衡，带有令人愉悦的清新感，是在极佳条件下成熟的优质赤霞珠所具有的典型特征。余韵悠长，风味浓郁而一致。



技术信息

葡萄品种：赤霞珠 85%，佳美娜 8%，西拉 7%

产量：45 hL/ha

酒精度：14 % vol.

pH值：3.68

总酸度：3.45 g/l