

## 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,我们世世代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: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

