

Cosechas Antiguas

LE DIX

LOS VASCOS

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，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

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主要源自一片名为“El Fraile”（意为“僧侣”）的赤霞珠老藤。这片田地处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。精选出的佳美娜与西拉调配在一起，为葡萄酒的繁复度锦上添花。

■ 年份总结

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德是一款拥有绝佳陈年潜力的葡萄酒。先是在法国橡木桶中培育18个月，然后，随着在瓶中的陈年，即会将酒中的繁复特征展现得淋漓尽致。在我们科查瓜谷酒窖中的多年瓶陈让巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德时间的馈赠红葡萄酒获益匪浅，当酒庄的酿酒师认为这些佳酿能够完美诠释其年份特征时，即会让它们与世人见面。

这个年份的冬春两季寒凉又多雨。夏季则相对高温，自2008年1月初至3月底，我们一共记录下75个气温超过30°C的日子，而2007年同期仅有49天。尽管天气炎热，但葡萄仍旧沿着往年的生长曲线成长起来，自4月起，气温更加温和，昼夜之间的温差十分显著。这些天气条件让单宁获得完美的成熟度，葡萄酒也展现出惊人的果香。

■ 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

酒裙呈迷人的深红色，泛着紫色光泽。

香气很是浓郁，展现出成熟又新鲜的红果香。一抹佳美娜典型的香料感从酒中飘然而出。

入口柔和、低调，不过，很快就铺满全口。单宁圆润又柔和，随之变得强劲又紧致。这款葡萄酒呈现出一贯的和谐与平衡，流露出一股迷人的清爽感，正是赤霞珠在最佳成熟条件下培育出的经典风格。余韵悠长，充裕饱满。



Cosechas Antiguas

LE DIX

LOS VASCOS

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，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。



技术信息

葡萄：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