

LE DIX

LOS VASCOS

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2019

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

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒（简称：巴斯克十世）的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：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。这块田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果实。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

这个生长季始于一段严重缺雨的冬日，我们只能提早开始灌溉，并更密切地监测葡萄园。2019年份最大的挑战即为1月底、2月初高达40.6°C的超级高温。幸而，气温低至10.2°C的清凉夜晚，塑造出具有出色成熟度，同时展现出惊人平衡感的高品质葡萄。这年的采收季在4月11日至17日间展开，百分百由手工完成，我们因此能够以更为精准的方式完成对葡萄的挑拣工作。与2018年份相比，“El Fraile”（僧侣葡萄园）的采摘日期提早了10天，生长季气候变暖的影响尽显于此。

■ 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。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（60%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

2019年份巴斯克十世呈浓郁的红宝石色。正如颜色所示，香气同样浓郁，而且十分繁复。鼻中感受到如樱桃一般的红果和黑果香，肉豆蔻、肉桂一类的香料感伴之左右，还有雪松、烟草和可可的淡淡幽香。葡萄酒在口中展现出显著的饱满感，还有这个暖年所赋予的丝滑特征。口感悠长，带着令人愉悦的甜润，以及一段果味十足的回甘。巴斯克十世不仅展现出更为强烈、更为丰盛浓郁的个性，还继续保留了此前为其赢得满堂彩的优雅感。



LE DIX

LOS VASCOS

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2019

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 94%，西拉 6%

酒精度：14.5 % vol.

ph值：3.44

总酸度：3.73 g/l