

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2003

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。

MS EN BOUTEILLE AU DOMAINE 2003 LE DIX de LOS VASCOS

DOMAINES
BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITE

■ 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

虽然冬春两季雨水较多,但气温和葡萄的物候发展仍保持正常。夏季炎热干燥,葡萄得以达到最佳成熟度,采收时间略晚。直到秋季后期,采收工作完成,才迎来了降雨。总体良好的气候条件造就了此年份品质卓越的佳酿。采收工作于 4月第一周开始,采收过程耗时近 15

天,确保每个地块(或地块每个部分)的葡萄在最佳成熟度和最佳状态下采摘。

■ 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

酒呈深邃浓郁的宝石红色。强劲的香气中散发出干果和成熟野樱桃的芳香,并伴有丰富的辛香和萜烯类香气(蜡、雪松、月桂、桉树)。橡木气息优雅,与果香完美融合,为葡萄酒增添了香草、烟草和肉桂的宜人香气。酒的浓度不容小觑,但同时却保持着极佳的平衡优雅,清新多汁,单宁饱满而成熟柔和。余韵中带有浓郁的樱桃(樱桃白兰地)香味和美妙的矿物特征,并伴有淡淡的核桃皮苦味。这款杰出的葡萄酒本身就极具表现力,但由于风味浓郁且富有单宁,需要在瓶中陈酿更长时间才能使风味更加柔和复杂。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 100%

产量: 45 hL/ha 酒精度: 14 % vol. ph值: 3.68 总酸度: 3.45 g/l