



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

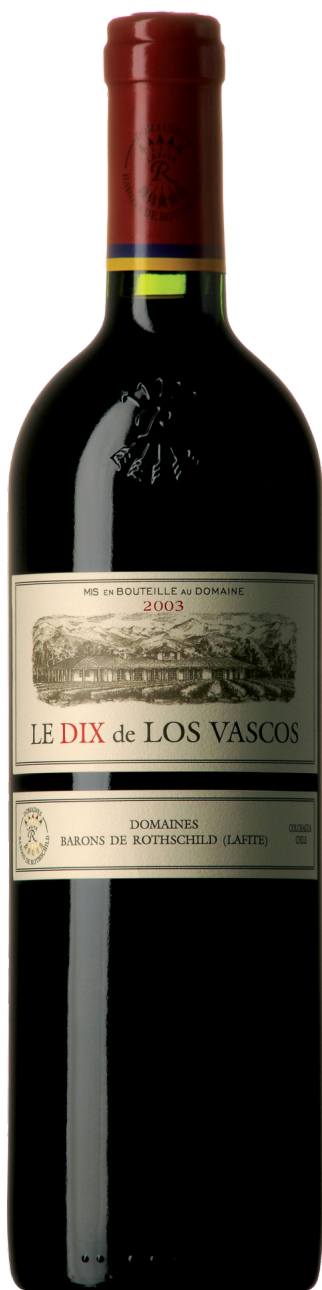
虽然冬春两季雨水较多，但气温和葡萄的物候发展仍保持正常。夏季炎热干燥，葡萄得以达到最佳成熟度，采收时间略晚。直到秋季后期，采收工作完成，才迎来了降雨。总体良好的气候条件造就了此年份品质卓越的佳酿。采收工作于4月第一周开始，采收过程耗时近15天，确保每个地块（或地块每个部分）的葡萄在最佳成熟度和最佳状态下采摘。

■ 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