



巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2002

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：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。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

在经历了迟来且多雨的春季之后，植物生长周期完美进行，并成功长出优质的葡萄。然而，3月底（收获前10天）完全不同寻常的降雨，导致灰霉病出现，幸好对巴斯克酒庄的影响不大。在极好的天气条件下，收获正常进行，科查瓜谷的损失很少。

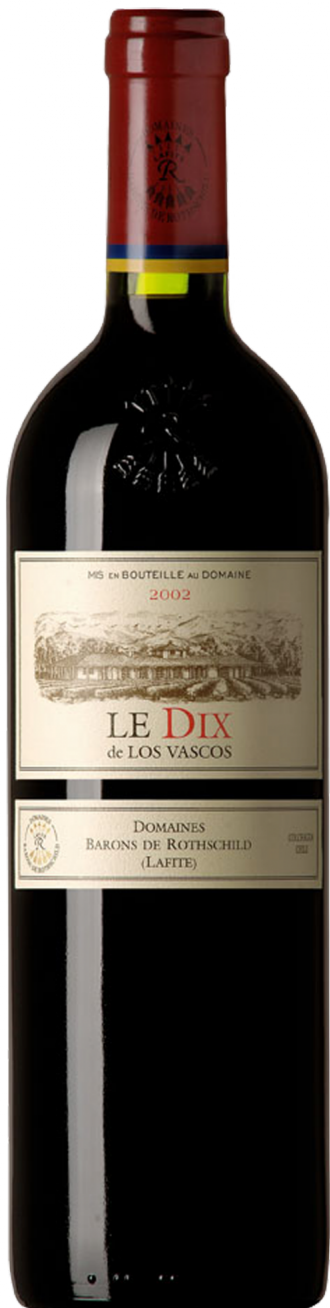
■ 酿造工艺

酿造采用传统的“波尔多”法，即深度提取和发酵后长时间浸渍。经过严格的品尝筛选后，葡萄酒在法国橡木新桶中陈酿18

个月，这些橡木桶主要来自拉菲酒庄的制桶厂。装瓶后，葡萄酒继续陈酿15个月才上市。根据年份的浓度和细腻度，产量非常有限。

■ 品酒笔记

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2002 呈现深邃浓烈的红宝石色。闻香中有优雅橡木混合浓郁的深色水果香，如李子和黑醋栗。香味悠长而浓郁，单宁丝滑中带着劲道，清新且丰富的果香充分展现出这款佳酿的魅力。虽然这款葡萄酒还很年轻，但可以立即享用，也可以再陈酿10年左右，形成更加复杂的风味。



技术信息

葡萄：赤霞珠 100%
产量：50 hL/ha
酒精度：13.5 % vol.
总酸度：3.60 g/l