



巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2017

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：巴斯克十世主要源自一片名为“El Fraile”（意为“僧侣”）的卡本妮苏维翁老藤。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。精选出的卡麦妮与希哈调配在一起，为葡萄酒的繁复度锦上添花。

■ 年份总结

本生长季始于一个相对干燥的冬季，降水量仅有300毫米，近乎是上年同期的一半。冬季的气温在1°C到21°C（分别为最低平均温度和最高平均温度）之间波动，与往年均值相同。春季则较为温暖，最高温度达到了30°C。这样的高温，加之冬季稀少的降水量，让团队决定在早春即开始灌溉。高温状态一直持续至夏季，与上年相比，收获时间提早了约20日。

采收在3月21日至25日间完成。

■ 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（60%为新桶），开始长达18个月的陈酿期。

■ 品酒笔记

这款葡萄酒身着如红宝石般的深色酒裙。

香气非常繁复、宜人，李子、樱桃和甘草的芳香争相跃出，还点缀着如肉豆蔻、肉桂和白胡椒一般的辛香。

葡萄酒口感饱满，成熟的单宁与浓郁的质感支撑起酒之结构。2017年份巴斯克十世拥有喜人的陈年能力。侍酒温度为16-18°C。



技术信息

葡萄：赤霞珠 95%，西拉 5%

酒精度：14.5% vol.

pH值：3.47

总酸度：3.72 g/l