



巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2013

拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司于1988年收购了巴斯克酒庄。在先锋精神的驱使下，他们立志展现出这片杰出风土的全部潜能。今天，我们不断滋养着一个共同的梦想与目标，即将我们广阔的土地化为一个丰富的生态系统，以培育最具优雅气质的智利佳酿。



■ 年份总结

从技术角度来看，整个季节的气候条件都非常好。特别是夏季白天炎热、夜晚凉爽，提供了完美的温差，使葡萄达到最佳成熟度。夏季没有下雨，因此我们可以采摘健康无比的葡萄。

采收是在4月至5月中旬的正常条件下进行。

■ 酿造工艺

手工采摘后在挑拣台上进行精心挑选。酒精发酵在不锈钢酒槽中进行，温度控制在30°C，通过淋汁程序萃取出葡萄内的所有精华。之后进行20至25天的长期浸提。

■ 品酒笔记

深宝石红色，略带砖红色调。鼻中有着成熟的红果香，如李子、樱桃、覆盆子，与一丝利口酒的香气融合在了一起。葡萄酒陈酿所用的橡木桶产自罗斯柴尔德集团的制桶厂，陈酿为酒带来了宜人的烘烤香，与黑橄榄、黑胡椒、巧克力布朗尼、核桃和栗子的香气结合了起来，另外还略带新鲜无花果、烟草和雪松的芳香。葡萄酒在口中呈现出了不错的规模，其结构感、饱满度和单宁的相互融合带来了一款优雅、平衡且带有个性的葡萄酒。

技术信息

葡萄：赤霞珠 85%，佳美娜 10%，西拉 5%
产量：45 hL/ha
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.57
总酸度：3.55 g/l