



## 巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2004

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：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

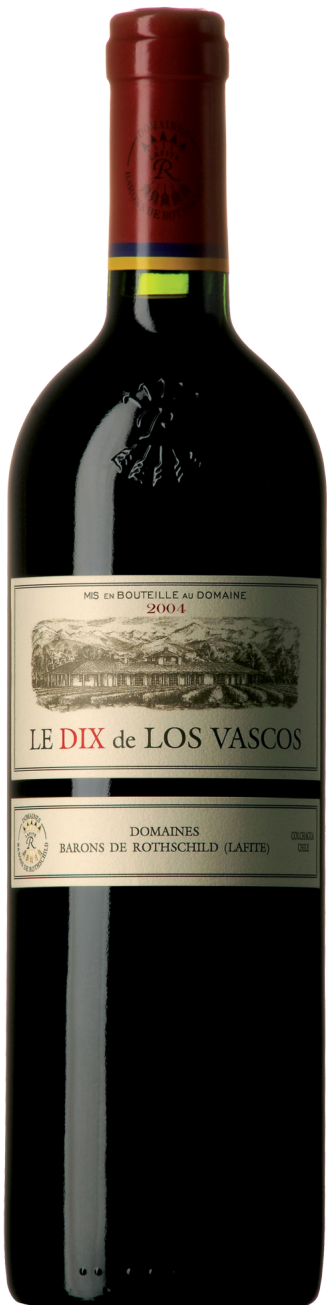
这是气候很好的一年，冬季雨量适中，春季也很理想。夏季从十二月到收成前的天气干燥，气温较高，使得葡萄的浓度极高，是巴斯克酒庄的优质年份。

### ■ 酿造工艺

葡萄铺在桌上经过严格挑选，然后去梗压碎。酒精发酵在有温度调节的不锈钢桶中于高温（30 °C）下进行，并通过泵送强力提取。随后是长达20至25天的浸渍期。

### ■ 品酒笔记

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒2004呈深石榴红色，近乎黑色。浓郁的香气散发成熟的黑色水果与野樱桃的香气，并带有蜡、雪松、月桂与甘草香。橡木与果香完美融合，为葡萄酒增添了香草、烤榛子、烟草和肉桂的宜人香气。浓度令人印象深刻，但酒体仍然保持良好的平衡与优雅，清新悠长，单宁强劲但包裹得很好。在口中香味持久，带着樱桃（樱桃白兰地）的浓郁味道，并以核桃皮的淡淡苦味中和，是优质赤霞珠的典型特征。这款出色的葡萄酒已经非常丰富有表现力，虽然还很年轻，但随着时间的推移，会变得更加复杂柔和。适合在2008年及之后饮用。陈酿潜力巨大，是极佳的年份！



### 技术信息

葡萄：赤霞珠 100%  
产量：50 hL/ha  
酒精度：13.5 % vol.  
总酸度：3.5 g/l