



巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2016

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

这年早在春天就开始出现极端温度，基本集中在10、11两月，平均最低气温低于均值，而平均最高气温则超过35°C。夏季同样非常炎热，平均最高气温达37.9°C。3月凉爽一些，平均最高气温为28°C，同时伴有长久的阴天，让成熟的脚步有所延缓。收获期间，即3、4两月天降大雨（降水量分别为95.6毫米和51.4毫米），让我们不得不重新制定采摘计划，以确保葡萄的品质。

酿造巴斯克十世的葡萄采收于4月19日至28日。

■ 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。

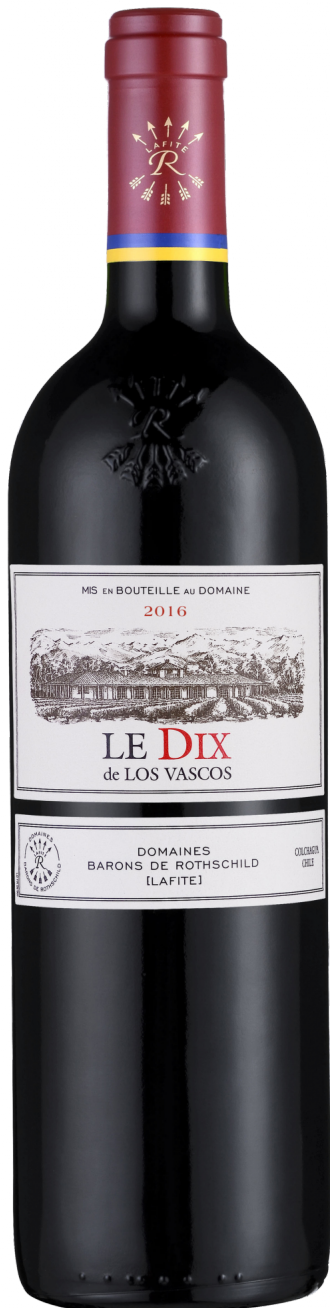
■ 品酒笔记

葡萄酒呈红宝石色，泛着美丽的红砖色光泽。

酒中释放出成熟的李子和樱桃香，还有甘草、藏红花、肉桂和肉豆蔻的香气，为酒香的繁复度添砖加瓦。石墨、丁香、黑巧克力和雪松的芬芳将整体的嗅觉感受提升到一个新的高度。

2016年份的巴斯克十世是一款滑顺、柔和的葡萄酒，带有甜美、宜人的单宁，一款充满内涵的愉悦之作。

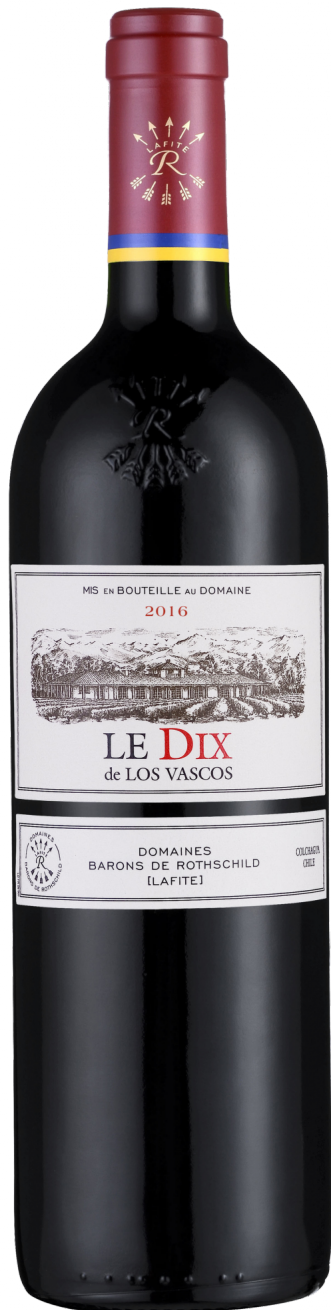
侍酒温度：16到18°C





巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2016

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。



技术信息

葡萄：赤霞珠 85%，佳美娜 5%，西拉 5%，品丽珠 5%
酒精度：14 % vol.
pH值：3.48
总酸度：3.5 g/l