



巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2014

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。



■ 年份总结

春季的几场霜冻持续时间较长，给葡萄园带来不利影响，表现在葡萄串数的减少。夏季，高温的白日和清凉的夜晚相交替。最高温度均值达35.6，而最低温度均值为4.9。巨大的温差带来益处，为葡萄达到优秀的成熟度贡献良多。虽然产量有所损失，却有助于提升香气的浓郁度。

■ 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

身着深红宝石色酒裙，散发出覆盆子和熟樱桃的水果香气，还能体会到如藏红花、辣椒粉、豆蔻、黑胡椒、巧克力和烟草的二类芳香。口感个性极为明显，拥有优异的饱满度、稳实的结构，单宁优雅、平衡。

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：3.48
总酸度：3.58 g/l