



## 巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2014

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

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 and 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