



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，我们世代致力于照料葡萄园和果园，保护我们广阔丰富、独一无二的生态系统。我们尽最大努力保护我们的土地，以及农村社区的福祉。我们携手耕耘，播种未来。



■ 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 °C，而最低温度均值为4.9 °C。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

葡萄品种：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