

LE DIX

LOS VASCOS

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2021

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。

■ 葡萄园特征

称谓：科查瓜谷，智利

科尔查瓜谷，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：Le Dix主要来自一块名为El Fraile的赤霞珠老藤，意思是和尚。这些葡萄树坐落在葡萄园的中心地带，种植密度很高，生产的葡萄质量和浓度都很出色。

■ 年份总结

潮湿的冬天让位于凉爽的春天，最高温度只有26℃。夏季开始时多雨，收获的几个月里气温异常低，成为几十年来最凉爽的季节。

我们不得不四处走动，更频繁地品尝和分析葡萄的成熟度，并比平时更有耐心，以便在收获时做出正确的决定。

■ 酿造工艺

葡萄被小心翼翼地摘除，试图去除所有的茎和植物部分。然后，它们被放置在小型不锈钢桶中，使我们能够单独发酵每一个季度。大桶被接种，并进行传统的波尔多式酿造，注意提取葡萄，保持温度不高于28℃。葡萄被浸泡长达30天，采用静态提取法，以达到集中的效果，同时保持优雅。

由于年代久远，“El Fraile”葡萄的单宁酸浓度很高，但具有非凡的优雅和质量。

去除葡萄皮后，葡萄酒在不锈钢桶中进行乳酸发酵。最后，葡萄酒被放入橡木桶中。在陈酿之后，对混合的葡萄酒进行重新评估，然后装瓶，在市场上销售之前，它将在那里休息至少1年。

■ 品酒笔记

深红宝石色酒裙，带着石榴红的色调。

香气浓郁，果香丰满，黑樱桃、覆盆子的芬芳之间伴有可可、石墨和雪松的气息，这也是优质橡木桶带来的特征，确保葡萄酒得以完美融合，陈年顺遂。

口感紧致，有着出色的集中度，虽然一开始的单宁非常明显，却有着优雅、浓郁的特质。这是一款需要时间来沉淀的葡萄酒，而且这款酒保证了长久的寿命。一个因清凉天气而十分特别的年份之产物。



技术信息

葡萄：赤霞珠 94%，西拉 3%，品丽珠 3%

酒精度：14.3 % vol.

ph值：3.59

总酸度：3.53 g/l