Cosechas Antiguas

LE DIX

LOS VASCOS

巴斯克十世源自拉菲罗斯柴尔德红葡萄酒 2010

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

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

拉菲罗斯柴尔德巴斯克十世是一款拥有绝佳陈年潜力的葡萄酒。先是在法国橡木桶中培育18个月，然后，随着在瓶中的陈年，即会将酒中的繁复特征展现得淋漓尽致。在我们科查瓜谷酒窖中的多年瓶陈让Cosechas Antiguas葡萄酒获益匪浅，当酒庄的酿酒师认为这些佳酿能够完美诠释其年份特征时，即会让它们与世人见面。

这一葡萄年份的天气特点是降水量低，春季的气温低于往年。

用于酿造拉菲罗斯柴尔德巴斯克十世的葡萄是在当地经历骇人地震后一个多月收获的，比上一年晚了两周。采收期间天公作美，采摘工作全部由手工完成。

因果粒个头偏小，单产略低于均值。然而，果实的浓郁度极为出色，葡萄果香的表现力卓尔不群。

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（50%为新桶），开始长达18个月的陈酿期。

品酒笔记

深红色泽美丽迷人。

葡萄酒中释放出红果和黑果的香气，成熟度恰到好处，确保了酒中的宜人酸度。

使用源自集团橡木桶厂的法国橡木桶进行陈酿，为葡萄酒点缀上烘烤、咖啡和肉桂的灵美香调。甘草、黑巧克力、有着胡椒感的薄荷，还有黑白胡椒的风味前来锦上添花。口中，葡萄酒十分浓郁，饱满十足，结构稳健。单宁细腻、优雅。余韵柔和，令人舒畅。

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 % vol.
ph值: 3.50
总酸度: 3.61 g/l