

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。混合酒由精选的西拉和卡梅内尔葡萄完成，它们增加了酒的复杂性。

■ 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