

CARO

拉菲罗斯柴尔德安第斯 2017

我们调配的不止是葡萄酒，更是两大文化的水乳交融。诸多元素的融汇贯通，共同催生出不可思议的奇迹。当葡萄酒旧世界邂逅新世界、当青春活力融入成熟经验、当蓬勃生机见识细腻精美、当波尔多遇到安第斯山脉，凯洛酒庄（Bodega CARO），应运而生。

■ 葡萄园特征

称谓：门多萨，阿根廷

棉多萨，阿根廷 坐落于白雪皑皑的安第斯山脉脚下，棉多萨被誉为阿根廷最棒的葡萄酒产区。因葡萄树栖息在海拔800至1200米间的高原地带，这里也成为世界上海拔最高的葡萄园。产区极为干旱，西部的高山和东部的彭巴草原都起到了避雨的功效。超长的日照时间和昼夜之间大幅的温差塑造出棉多萨葡萄酒的性格。

风土：酒名“Amancaya”为克丘亚语，是能在棉多萨地区看到的安第斯山脉上特有的一种花的名字。葡萄来自棉多萨城外的路冉得库约，以及更偏南部的阿塔米拉地区，而且是采自精选的老藤田块。路冉得库约的土壤较为多样，主要取决于葡萄园与山脉或棉多萨河的接近程度，这里往往会形成由壤土、岩石和砂砾构成的冲积层。葡萄树被种植在图努扬河海拔1000米的古老冲积河床上。

■ 年份总结

2017年份的降水量略高于往年（188毫米，平时为102毫米），特别是在芽期；温度则与当季的平均值相吻，除了10月21日的霜冻给葡萄树造成了一定的损伤。夏末时分，2月夜间的温度比往常高出了4度。这一现象，加之普遍干旱的季节，加快了成熟的脚步。采收比往年早了2到3周。葡萄拥有优秀的糖酸平衡，还有马尔贝克典型的柔和单宁。种植在更深厚土壤上的卡本妮苏维翁成熟得更为缓慢，而种植在石质土壤上的则获得了优异的平衡度，还有更佳的灵活感，释放出典型的香料特征。

■ 酿造工艺

葡萄的采收由手工完成，在经历仔细挑拣和除梗后被导入不锈钢酒罐内进行发酵。定期的淋汁工序确保柔和地提取出单宁。苹果酸-乳酸发酵后，一半的葡萄酒被转入法国橡木桶中开始为期12个月的陈酿期，另外的一半则在水泥罐中完成陈酿。

■ 品酒笔记

身着深红宝石色酒裙，香气浓郁，散发出白花、红樱桃和无花果的芬芳。口感多汁、繁复，带着丁香和其他香料的幽幽风味。葡萄酒平衡迷人，成为马尔贝克和卡本妮苏维翁调配组合的优雅代表。

技术信息

葡萄：马尔贝克 72%，赤霞珠 28%

酒精度：14 % vol.

pH值：3.70

