

BODEGAS CARO

拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2015

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（Bodegas CARO），应运而生。

■ 葡萄园特征

称谓：门多萨，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：凯洛的葡萄园占地8公顷，位于棉多萨南部优克谷内的阿塔米拉地区。葡萄树种植在位于1000米海拔的图努扬河的老冲积河床上。

■ 年份总结

季初多雨，平均温度和日照走低。12月初，罕见的冰雹袭击了优克谷南部地区，影响了产量。

随后，优克谷和第一区的天气条件较为近似，夏初很是宜人，温度适中，2、3月份的降水量高于往常，需要我们对每个田块做出实时监控，直至采收。

总体而言，与2014年份相比，今年的单产低了5%。

采收时间从3月19日持续至4月14日。

■ 酿造工艺

凯洛就如同我们在波尔多的列级名庄一样获得精心地酿造。凯洛的葡萄源自酒庄葡萄园的精选区域，这里的土壤覆盖着由曾经流经阿塔米拉地区的小河带来的石灰质沉淀和石灰岩。手工采摘葡萄并经历细致挑拣。除梗后，葡萄被导入带温控的不锈钢酒罐中完成酒精发酵。浸渍期长达20天，期间进行轻度的淋皮，从而控制单宁的提取并固定颜色。苹果酸-乳酸发酵在酒罐中自然展开，之后葡萄酒被导入由位于波亚克的集团制桶厂生产的法国橡木桶中（80%为新桶），陈酿18个月。

■ 品酒笔记

深红色酒裙，泛着红宝石色的青春光泽。酒中释放出的香气令人联想到桉树、李子一般的干果，还有咖啡和巧克力。在法国橡木桶中的陈酿为葡萄酒带来黑巧克力的精妙芬芳。

葡萄酒在杯中缓缓绽放，逐渐展现出优雅的香气，口中的繁复感卓尔不群。



技术信息

葡萄：马尔贝克 85%，赤霞珠 15%

酒精度：14% vol.

pH值：3.66

总酸度：5.36 g/l