

# CARO

## 拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 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（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

2017年份的降水量略高于往年，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，夜间的温度比往常高了一些，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周。收获的葡萄在糖酸之间展现出优秀的平衡度，马尔贝克的单宁则表现出一种惊人的柔和感。种植在更深厚土壤上的赤霞珠成熟得更为缓慢，而种植在石质土壤上的则获得了优异的平衡度，释放出典型的香料特征。

### ■ 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

这一年份展现出卓越的繁复感。闪耀、明亮的果香与完全融合的橡木香和清爽的酸度携手联姻。

单宁柔和、丝滑，为葡萄酒带来不错的持久度。



#### 技术信息

葡萄：马尔贝克 74%，赤霞珠 26%

酒精度：14% vol.

ph值：3.65