

BODEGAS CARO

拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2020

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

葡萄园：门多萨，阿根廷

坐落于白雪皑皑的安第斯山脉脚下，门多萨被誉为阿根廷最佳的葡萄酒产区。因葡萄树栖息在海拔800至1600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门多萨葡萄酒的性格。

风土：凯洛的葡萄园占地8公顷，位于门多萨南部优克谷内的阿塔米拉 (Altamira) 地区。葡萄树种植在位于1100米海拔的图努扬河的老冲积河床上。除此以外，还有种植在1250米海拔的瓜尔塔拉利 (Gualtallary) 较新的地块上，这里的土壤为冲积土，夹带着淤泥和石灰岩的砂土平铺在砾质土壤上；而位于1400米海拔的圣巴勃罗 (San Pablo) 的葡萄园，土壤为冲积砂壤土，浅层为淤泥，深层为石块，含有石灰岩。

■ 年份总结

从很多方面而言，2020都是一个具有历史意义的年份。2020是近50年来采收得最早的一个年份！

安第斯山脉脚下经历了一个温和且漫长的冬季，颇为干燥。阳光明媚的春季迎来一场早到的芽期和花期。晴朗的天气主导了余下的整个生长季，降水量低。这年热得不正常，特别是3月，让我们获得了一个有史以来最早的年份。所有葡萄的酚类化合物在很短的时间内就达到了成熟状态。采收期间的无雨天气，让葡萄在极好的条件下被运至酒窖。采摘于3月10日始于阿塔米拉地区，最后于3月26日结束于圣巴勃罗。

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德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。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，以及来自瓜塔拉里产区和圣巴勃罗产区的精选区域。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，然后大约一半的葡萄酒被导入来自拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂生产的法国橡木桶中（18%为新桶），28%放置在木桶中，25%放置在混凝土桶中，陈酿12个月。

■ 品酒笔记

闻香时散发黑醋栗和蓝莓等黑色果香。在口感上，这款酒表现出极佳的平衡，柔和的单宁带来优雅的结构，而持久的清新度使余韵和谐美妙。



技术信息

葡萄品种：马尔贝克 60%，赤霞珠 40%
酒精度：14,5 % vol.
pH值：3,67
总酸度：5,35 g/l