

BODEGAS CARO

拉菲罗斯柴尔德爱汝红葡萄酒 2023

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

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。

风土：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。酒名“Aruma”为克丘亚语，本意为“黑夜”。这一名称令人联想到安第斯地区的夜晚黑得浓密异常，好似马尔贝克典型的深浓酒裙。

■ 年份总结

这个生长季始于一个寒冷的春天。在我们的乌克谷葡萄园中，马尔贝克葡萄于10月13日发芽，而赤霞珠则于10月18日发芽。天气很快就变热了，从12月底到3月底，我们的葡萄园记录到有39天的气温超过35°C。马尔贝克的转色期发生在1月25日，而赤霞珠的转色期发生在1月30日。

在2月18日，乌克谷中的不同地区发生了一场意外的霜冻。值得庆幸的是，我们的葡萄藤幸免于难，气温保持在零度以上。10月、11月和3月是雨水积累最多的月份，这使得我们能够生产出品质优良、具有酿酒潜力的葡萄。我们于3月5日开始收成来自卢汉德库约的拉斯孔普埃塔斯和阿格雷洛两个镇上的马尔贝克。接着我们从3月8日起继续在阿尔塔米拉和瓜尔塔拉里地区收成。阿尔塔米拉的赤霞珠收成于3月17日开始。2023年的马尔贝克收成于4月4日结束，赤霞珠收成于4月10日结束。

■ 酿造工艺

手工采摘葡萄并进行挑拣，在发酵前进行除梗和破皮工序。以传统方式酿制，并进行淋皮和抽空淋皮。整个浸渍期长达12到15天。

爱汝在酒罐中陈酿，以保持果香为主的风格，显现出马尔贝克的品种特征。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈深红色，带黑色调。

香气浓郁，散发浆果、李子和黑醋栗的香气。

口感圆润柔和，带有蓝莓、黑莓和黑醋栗的风味，余韵顺滑均衡。



技术信息

葡萄：马尔贝克 100%
酒精度：14% vol.
pH值：3.73
总酸度：5.65 g/l