

# 拉菲罗斯柴尔德凯洛副牌红葡萄酒 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,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1500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:小凯洛与其兄长拉菲罗斯柴尔德凯洛葡萄酒分享同一种风格,将劲道与优雅融为一体。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

从很多方面而言,2020都具有历史意义。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,让葡萄在优 异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

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。

#### ■ 品酒筆记

葡萄酒呈深红色,泛着浓郁的红宝石色泽。

香气繁复,除了红果和无花果的芳香以外,还展露出黑醋栗和香料的气息。 葡萄酒在口中质感圆润,单宁柔和,释放着浓郁的蓝莓和黑莓果味。十分平衡,余 韵持久。

### 技术信息

葡萄品种:赤霞珠 60%, 马尔贝克 38%, 品丽珠 2%

酒精度: 14.5 % vol. ph值: 3.65

总酸度: 5.65 g/l

