

CARO

拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2010

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。



■ 年份总结

2009年气候条件相当理想，春天特别长且温度低冷。葡萄成熟期过后及整个夏季，气候干爽稳定，温度高热适中，保持稳定。

葡萄采收状况相当良好，在所有有利的条件下长成的马尔贝克葡萄成熟美味、色泽缜密。

采收末期因土质干燥，卡本妮苏维翁葡萄的收成状况反而不甚理想。

■ 酿造工艺

橡木桶陈酿：18个月，其中60%为新橡木桶

■ 品酒笔记

酒液色泽呈红色，深邃缜密，略带绯红色的变化。

酒气中散发着红果和黑果的香气，夹带着醋栗、薄荷和雪松的芬芳，并淡淡地散发着法国橡木桶特有的香草、香料和摩卡的优雅芬芳。此款酒浓密复杂，丹宁质地优良细腻，因此余韵悠长，温醇宜人。

深沉、香郁、复杂，果味浓郁迷人，令人为之倾心。此款酒适合再陈放一段时间以便在最顶峰时品用。

技术信息

葡萄：马尔贝克 60%，赤霞珠 40%

酒精度：14.7 % vol.

ph值：3.60

总酸度：5.5 g/l

残糖：2.0 g/l