

# 拉菲罗斯柴尔德皑特红葡萄酒 2019

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

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:门多萨坐落于一片尤为干旱的地震带上。这里的植被就是周围环境的写照,以一种郁郁葱葱的灌木——Altepe为例,它喜好生活在安第斯山麓地带已经干涸的河流边缘,从北至南,遍布整个省份。安第斯山脉的融雪为河流补给水份,随后流至灌溉水渠之中。当地居民正是借助这些水渠让河谷变成了一个真正的绿洲,进而培育出全世界最为优美的葡萄园之一。

马尔贝克与当地自然条件完美相融,孕育出的葡萄酒单宁明显,富含辛料香,而且颜色极为浓郁。

## ■ 年份总结

冬季气温与往年相符,但抽芽时间略偏早了几日(马尔贝克为10月5日)。此外,花期、坐果和转色期都与预期的时间相符。幸运的是,好天气主导了整个生长季,几乎没有什么降水,尤以3月最为明显(16毫米,历史平均值为30毫米)。这些典型的天气状况(白天晴朗、干燥,昼夜之间温差大)让葡萄和单宁缓缓地成熟起来,有助于葡萄保留住优秀的清爽度。采收始于3月25日,结束于4月22日。

### ■ 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。拉菲罗斯柴尔德爱特在酒罐中陈酿,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

深红色,香气扑鼻而来,可以感受到白花、红果和樱桃的芳香。口中,葡萄酒清爽、果香,还在酸度、单宁与柔和感之间搭建起一种宜人的平衡度。余韵悠长、精巧

技术信息

葡萄品种: 马尔贝克 100%

酒精度: 14.5 % vol. ph值: 3.60 总酸度: 3.30 g/l