

CARO

拉菲罗斯柴尔德爱特红葡萄酒 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

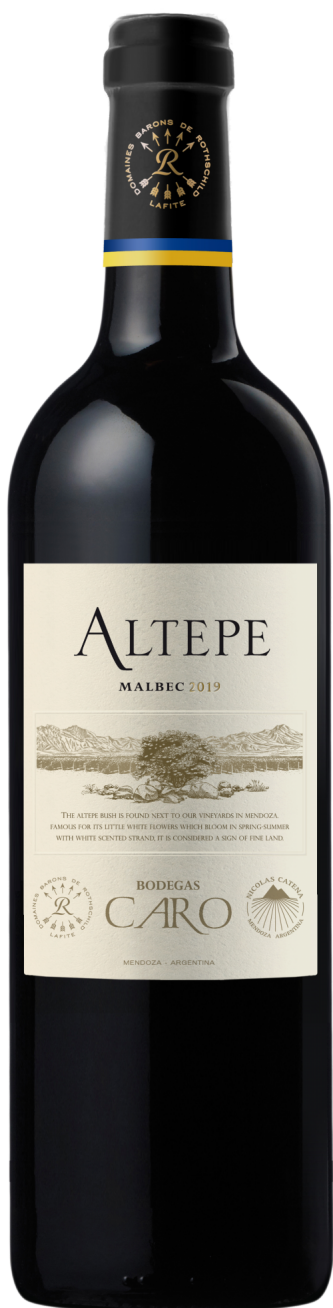
冬季气温与往年相符，但抽芽时间略偏早了几日（马尔贝克为10月5日）。此外，花期、坐果和转色期都与预期的时间相符。幸运的是，好天气主导了整个生长季，几乎没有什么降水，尤以3月最为明显（16毫米，历史平均值为30毫米）。这些典型的天气状况（白天晴朗、干燥，昼夜之间温差大）让葡萄和单宁缓缓地成熟起来，有助于葡萄保留住优秀的清爽度。采收始于3月25日，结束于4月22日。

■ 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