

BODEGAS CARO

拉菲罗斯柴尔德爱汝红葡萄酒 2022

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：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

2022年是一个非常干燥的年份，这年呈现了门多萨高海拔葡萄园的独有特征。在乌克兰山谷，采收期于3月21日始于马尔贝克，后于4月7日结束于赤霞珠。葡萄果实非常健康，达到了理想的成熟度。发芽的时间与惯常的日期相符，马尔贝克始于10月5日前后，赤霞珠则开始于10月8日。花期和坐果期同样也在正常的时间段进行，从11月15日持续到11月27日。9月至次年1月的平均气温高于历史平均水平，2月、3月和4月的气温则稍低于均值。葡萄生长期的降水量低于历史平均水平。

■ 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

酒液颜色浓郁，呈深红宝石色。
葡萄酒果香十足，充满紫罗兰和黑醋栗的芬芳。
入口圆润、清新，十分平衡，弥漫着浓浓的黑莓和红果风味。

技术信息

葡萄品种：马尔贝克 100%
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.65
总酸度：5.70 g/l

