

CARO

拉菲罗斯柴尔德安第斯红葡萄酒 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

称谓：门多萨，阿根廷

门多萨坐落于白雪皑皑的安第斯山脉脚下，门多萨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。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：酒名“Amancaya”为克丘亚语，是能在棉多萨地区看到的安第斯山脉上特有的一种花的名字。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，而且是来自精选的老藤田块。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都是一个具有历史意义的年份。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，让葡萄在极好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。

■ 品酒笔记

呈深红色，泛着浓郁的红宝石色泽。

香气繁复，红果和无花果的芳香过后，展露出黑醋栗的香调。

葡萄酒在口中圆润、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：赤霞珠 60%，马尔贝克 40%

酒精度：14.5% vol.

ph值：3.65

总酸度：5.70 g/l

