

拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 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(B odegas CARO),应运而生。



葡萄园: 门多萨. 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。 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: 凯洛的葡萄园占地8公顷, 位于棉多萨南部优克谷内的阿塔米拉地区。葡萄树 种植在位于1000米海拔的图努扬河的老冲积河床上.

■ 年份总结

安第斯山脉脚下,在一个温和的冬季过后,春季的阳光(8到10日)让芽期和花期得 以正常进行。

2018年10月3日的夜晚极度寒冷。在阿塔米拉,人们积极保护葡萄树免遭霜冻的侵袭 ,幸运的是,霜冻并未对凯洛的生产造成不利影响。好天气主导着生长季余下的时 光,阿塔米拉几乎无雨。

异常寒冷的天气导致了这年的晚熟(2到3周)。因无大雨,葡萄园的健康状态堪称 完美,我们因此能够耐心等待葡萄成熟。我们的采收在3月25日始于阿塔米拉,后于4 月22日结束干瓜塔拉里。

■ 酿造工艺

凯洛就如同我们在波尔多的列级名庄一样获得精心地酿造。凯洛的葡萄源自酒庄葡 萄园的精选区域,这里的土壤覆盖着由曾经流经阿塔米拉地区的小河带来的石灰质 沉淀和石灰岩。手工采摘葡萄并经历细致挑拣。除梗后,葡萄被导入带温控的不锈 钢酒罐中完成酒精发酵。浸渍期长达20天,期间进行轻度的淋皮,从而控制单宁的 提取并固定颜色。苹果酸-乳酸发酵在酒罐中自然展开,之后葡萄酒被导入由位于波 亚克的集团制桶厂生产的法国橡木桶中(80%为新桶),陈酿18个月。

■ 品酒笔记

呈深红色。

香气繁复,释放出红色果香和无花果的香气,之后还有黑醋栗的气息。 葡萄酒在口中展现出圆润的特征,单宁柔和,还有浓郁的蓝莓和黑莓的风味。十分 平衡,余韵持久。

葡萄品种: 马尔贝克 64%, 赤霞珠 36%

酒精度: 14.5 % vol.

ph值: 3.62 总酸度: 5.30 g/l

