



# BODEGAS CARO

## 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（Bodegas CARO），应运而生。

### ■ 葡萄园特征

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日结束于瓜塔拉里。

### ■ 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12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。



### 技术信息

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