

拉菲罗斯柴尔德凯洛副牌红葡萄酒 2018

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1500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:小凯洛与其兄长拉菲罗斯柴尔德凯洛葡萄酒分享同一种风格,将劲道与优雅融为一体。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,而且是采自精选的老藤田块。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

2018的特点是天气极度干旱。10月6日和7日,我们位于优克谷的葡萄园遭遇了一场霜冻,收成因此受损。虽然平均温度与往年相同,但高于33°C的天数却低于以往。这些因素相互作用,导致这一年份颇为早熟。3月,白天和晚上的温差极大,在阿塔米拉的平均温差甚至超过20°C。收获前的数个清晨,我们时刻准备与霜冻做出抗争。葡萄多汁,不仅拥有出色的天然酸度,而且还有着比其他年份更为浓郁的色泽。从葡萄汁到葡萄酒,果香自一开始就成为这一年份的标志性特征。

■ 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

深红宝石色,香气四溢,释放出覆盆子、咖啡和无花果的芳香。口感繁复、多汁,李子、水果和香料的风味层层叠叠,这款平衡度甚佳的葡萄酒无疑是马尔贝克、赤霞珠和小味儿多的一种优雅诠释。

技术信息

葡萄品种: 马尔贝克 67%, 赤霞珠 32%, 小味儿多 1%

酒精度: 14.5 % vol. ph值: 3.70 总酸度: 5.05 g/l