

CARO

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（Bodega CARO），应运而生。

■ 葡萄园特征

称谓：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：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