

BODEGAS CARO

拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2023

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，门多萨被誉为阿根廷最佳的葡萄酒产区。因葡萄树栖息在海拔800至1600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门多萨葡萄酒的性格。

风土：凯洛的葡萄园占地8公顷，位于门多萨南部优克谷内的阿塔米拉 (Altamira) 地区。葡萄树种植在位于1100米海拔的图努扬河的老冲积河床上。除此以外，还有种植在1250米海拔的瓜尔塔拉利 (Gualtallary) 较新的地块上，这里的土壤为冲积土，夹带着淤泥和石灰岩的砂土平铺在砾质土壤上；而位于1400米海拔的圣巴勃罗 (San Pablo) 的葡萄园，土壤为冲积砂壤土，浅层为淤泥，深层为石块，含有石灰岩。

■ 年份总结

2023年份的葡萄酒特色，来自总体气候的温暖干燥。然而，这个生长季始于一个寒冷的春天。在我们位于乌克谷的葡萄园中，马尔贝克葡萄于10月13日萌芽，赤霞珠葡萄于10月18日萌芽。天气迅速变暖，从12月下旬到3月下旬，我们葡萄园的气温有39天超过35°C。马尔贝克于1月25日转色，赤霞珠于1月30日转色。在2月18日，乌克谷中的不同地区发生了一场意外的霜冻。幸运的是，我们的葡萄园没有受到影响。10月、11月和3月是雨水最多的月份，这使得我们能够生产出品质优良、具有酿酒潜力的葡萄。3月5日开始收成来自卢尔德库约的拉斯孔普埃塔斯和阿格雷洛两个镇上的马尔贝克。3月8日起继续在阿塔米拉和瓜尔塔拉里地区收成。阿塔米拉的赤霞珠收成于3月17日开始。2023年份的马尔贝克葡萄于4月4日结束，赤霞珠葡萄酒于4月10日结束。

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德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。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，以及来自瓜塔拉里产区和圣巴勃罗产区的精选区域。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，然后大约一半的葡萄酒被导入来自拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂生产的法国橡木桶中（18%为新桶），28%放置在木桶中，25%放置在混凝土桶中，陈酿14个月。

■ 品酒笔记

闻香时呈现浓郁的黑色和红色水果香气，如黑莓和无花果，并带有一丝香料和细微的可可香。

在口感上，葡萄酒以柔滑圆润的单宁和多汁悠长的清新特色脱颖而出，具有完美的平衡。

口感特别持久，并有美味的结构。

这款葡萄酒以细腻的方式表现出年份的品质。



BODEGAS CARO

拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2023

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。



技术信息

葡萄品种：马尔贝克 78%，赤霞珠 22%

酒精度：14 % vol.

ph值：3,70

总酸度：5,2 g/l