

CARO

拉菲罗斯柴尔德爱汝红葡萄酒 2017

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

棉多萨，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。

风土：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。酒名“Aruma”为克丘亚语，本意为“黑夜”。这一名称令人联想到安第斯地区的夜晚黑得浓密异常，好似马尔贝克典型的深浓酒裙。

■ 年份总结

2017年份芽期的降水量略高于均值（188毫米，往年为102毫米），温度与往年大同小异，但是，一场霜冻于10月21日袭击了葡萄园。夏末时分，2月的夜晚比往常高出了4度。这一现象，加之一整个季度的干燥天气，让收获期提前了2到3周。葡萄中的酸度与糖分达到了平衡，马尔贝克单宁之中的一种传统柔润感成为本年的标志。

■ 酿造工艺

手工采摘葡萄并进行挑拣，在发酵前进行除梗和破皮工序。以传统方式酿制，并进行淋皮和抽空淋皮。整个浸渍期长达12到15天。爱汝在酒罐中陈酿，以保持果香为主的风格，显现出马尔贝克的品种特征。

■ 品酒笔记

酒裙呈深红色，泛着淡淡的紫色光泽。从酒中释放出李子和红果香。口感清新、优雅，单宁、酸度和酒精度之间展现出惊人的平衡感。余韵悠长、精美。这无疑是一款适合众人分享的迷人美酒。侍酒温度：15到17 °C

技术信息

葡萄：马尔贝克 100%
酒精度：13.5 % vol.
pH值：3.79
总酸度：5.13 g/l