

拉菲罗斯柴尔德爱汝红葡萄酒 2015

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

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

季初的特点是降水高于均值,而气温较低,阳光较少。天气因素的这一组合方式在棉多萨还是较为罕见的,但对葡萄酒的品质而言至关重要。葡萄酒因此被赋予了更高的天然酸度,香气也更为清爽。

■ 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

身着紫红色酒裙,香气中弥漫着李子和成熟红果的芬芳。口感平衡,显露出一种出色的酸度。单宁优雅、甘美、圆润,这是马尔贝克的典型特征。余韵悠长、精美。

技术信息

葡萄品种: 马尔贝克 100%

酒精度: 14% vol. ph值: 3.75 总酸度: 5.2 g/l