

# CARO

## 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（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

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：马尔贝克 100%  
酒精度：14 % vol.  
pH值：3.75  
总酸度：5.2 g/l