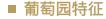


拉菲罗斯柴尔德皑特红葡萄酒 2021

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: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: 门多萨坐落于一片尤为干旱的地震带上。这里的植被就是周围环境的写照,以一种郁郁葱葱的灌木——Altepe为例,它喜好生活在安第斯山麓地带已经干涸的河流边缘,从北至南,遍布整个省份。安第斯山脉的融雪为河流补给水份,随后流至灌溉水渠之中。当地居民正是借助这些水渠让河谷变成了一个真正的绿洲,进而培育出全世界最为优美的葡萄园之一。

马尔贝克与当地自然条件完美相融,孕育出的葡萄酒单宁明显,富含辛料香,而且颜色极为浓郁。

■ 年份总结

这个生长季开始得稍晚。我们虽然在春天遭遇了几晚的霜冻,但并未给葡萄芽造成任何不利影响。春季的主要特征是潮湿、寒冷,生长因此有所延迟。总体而言,花期和坐果期一切顺利。夏季期间,特别是一月和二月的温度远低于均值,门多萨气候中的典型热浪在这年缺席。雨水是成熟期的标志性天气:在收获前的最后阶段,阵雨与晴天交替出现。成熟期的天气条件需要酒农时刻监控霉病或灰霉菌的发展,以期对采收做出正确的预测。

■ 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。拉菲罗斯柴尔德爱特在酒罐中陈酿,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

葡萄酒色泽浓郁,呈深红色。 释放出李子和红果的香气。口中,葡萄酒圆润、清爽,单宁、酸度和酒精度之间的 平衡感令人惊叹。余韵悠长、精美。

技术信息

葡萄品种: 马尔贝克 100%

酒精度: 14.5 % vol. ph值: 3.65 总酸度: 5.70 g/l

