

CARO

拉菲罗斯柴尔德爱特红葡萄酒 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：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。

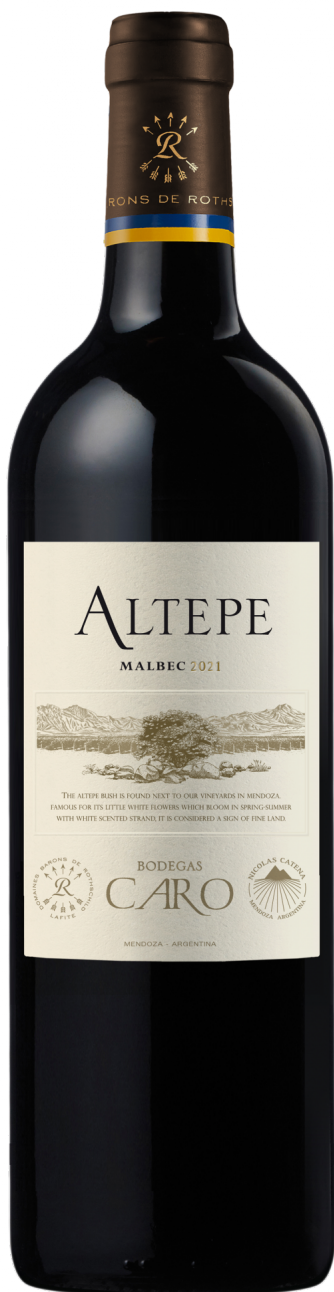
■ 酿造工艺

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