

CARO

拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2009

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

葡萄园：门多萨, 阿根廷

坐落于白雪皑皑的安第斯山脉脚下，门多萨被誉为阿根廷最佳的葡萄酒产区。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。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门多萨葡萄酒的性格。

风土：凯洛的葡萄园占地8公顷，位于门多萨南部优克谷内的阿塔米拉地区。葡萄树种植在位于1000米海拔的图努扬河的老冲积河床上。

■ 年份总结

2009年的葡萄酒以优越的天气条件，以及异常漫长而凉爽的春季为特征。气候保持稳定，转色期后以及整个夏季皆无降雨，气温稳定且较为温暖。采收过程十分顺利，理想的条件使马尔贝克葡萄达到了完美的成熟度，展现出浓郁的果香和深邃的色泽。赤霞珠需要更精心的管理，尤其是在生长季末期对降雨不足更为敏感的土壤中。采摘期持续了四十多天，从3月20日到5月1日，其中马尔贝克葡萄的采摘期为3月20日至4月15日，赤霞珠葡萄的采摘期为4月7日至4月30日。

■ 品酒笔记

深邃浓郁的红色，带有优雅的紫色光泽。

闻香时展现出浓郁的红色和黑色水果香气，并伴有醋栗、薄荷和雪松的层次感，法国橡木桶则赋予其香草、香料和摩卡咖啡的风味。

口感浓郁复杂、风味十足，并有优良的单宁结构支撑。细腻柔滑的单宁赋予葡萄酒持久度，以及柔和精致的特质。

这是一款醇厚芬芳的葡萄酒，带着迷人果香与复杂层次，其风味将会在窖藏数年后继续发展得更加美妙。



技术信息

葡萄品种：马尔贝克 75%，赤霞珠 25%

酒精度：15,3 % vol.

ph值：3,80

总酸度：5,77 g/l