

拉菲罗斯柴尔德凯洛副牌红葡萄酒 2019

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

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1500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棉多萨葡萄酒的性格。

风土:小凯洛与其兄长拉菲罗斯柴尔德凯洛葡萄酒分享同一种风格,将劲道与优雅融为一体。葡萄来自棉多萨城外的路冉得库约,以及更偏南部的阿塔米拉地区,而且是采自精选的老藤田块。路冉得库约的土壤较为多样,主要取决于葡萄园与山脉或棉多萨河的接近程度,这里往往会形成由壤土、岩石和砂砾构成的冲积层。葡萄树被种植在图努扬河海拔1000米的古老冲积河床上。

■ 年份总结

冬季气温与往年相符,但抽芽时间略偏早了几日(马尔贝克为10月5日)。此外,花期、坐果和转色期都与预期的时间相符。幸运的是,好天气主导了整个生长季,几乎没有什么降水,尤以3月最为明显(16毫米,历史平均值为30毫米)。这些典型的天气状况(白天晴朗、干燥,昼夜之间温差大)让葡萄和单宁缓慢地成熟起来,有助于葡萄保留住优秀的清爽度。

■ 酿造工艺

葡萄的采收由手工完成,在经历仔细挑拣和除梗后被导入不锈钢酒罐内进行发酵。 定期的淋汁工序确保柔和地提取出单宁。苹果酸-乳酸发酵后,一半的葡萄酒被转入 法国橡木桶中开始为期12个月的陈酿期,另外的一半则在水泥罐中完成陈酿。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈深红色,泛着浓郁的红宝石色光泽。

果香十足,黑醋栗、草莓、花朵和薄荷的香气扑面而来,黑莓、石墨和咖啡豆的气息随后而至。

葡萄酒在口中平衡又宜人,质地细腻,单宁精美。中段果味十足,引出一段优雅又 悠长的余韵。

技术信息

葡萄品种: 马尔贝克 64%, 赤霞珠 36%

洒精度: 14.5 % vol.

ph值: 3.68 总酸度: 5.20 g/l

