

# CARO

## 拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2014

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

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。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：凯洛的葡萄园占地8公顷，位于棉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

在第一区内，低温的9月造成发芽的延迟，葡萄的生长季就此拉开序幕。1月均温走高、无雨，导致果实个头偏小。2月的降水量达到近12年内的最高值。优克谷的天气状况与第一区相似。幸运的是，3月和4月前两周虽然较平常略湿润一些，但天气还是不错的。尽管这两个地区的天气变化莫测，我们还是收获到了优质的葡萄。

### ■ 酿造工艺

凯洛就如同我们在波尔多的列级名庄一样获得精心地酿造。凯洛的葡萄源自酒庄葡萄园的精选区域，这里的土壤覆盖着由曾经流经阿塔米拉地区的小河带来的石灰质沉淀和石灰岩。手工采摘葡萄并经历细致挑拣。除梗后，葡萄被导入带温控的不锈钢酒罐中完成酒精发酵。浸渍期长达20天，期间进行轻度的淋皮，从而控制单宁的提取并固定颜色。苹果酸-乳酸发酵在酒罐中自然展开，之后葡萄酒被导入由位于波亚克的集团制桶厂生产的法国橡木桶中（80%为新桶），陈酿18个月。

### ■ 品酒笔记

深邃的红宝石色酒裙，散发出水果芬芳，不禁让人联想到李子、咖啡和香料的香气，还有一丝八角和石墨的幽香。在出自集团制桶厂的橡木桶中完成陈酿，为葡萄酒带来黑巧克力的精妙芬芳。葡萄酒在杯中缓慢释放，逐渐显露出优雅的芳香，口中的繁复度极为出色。



### 技术信息

葡萄：赤霞珠 65%，马尔贝克 35%

酒精度：14% vol.

pH值：3.66

总酸度：5.13 g/l