拉菲罗斯柴尔德凯洛副牌红葡萄酒 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

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

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1月和2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。雨水成为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

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

葡萄酒呈深紫红色,泛着浓郁的红宝石色光泽。 果香爆棚,清新十足,红果、草莓和黑醋栗的香气随之涌来。 葡萄酒在口中悠远绵长,非常平衡又非常宜人,单宁精致,红果的浓郁风味徘徊不 散。

技术信息

葡萄品种: 马尔贝克 69%, 赤霞珠 30%, Ancellotta 1%

洒精度: 14.5 % vol.

ph值:3,70 总酸度:5,30g/l