

# BODEGAS CARO

## 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

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：马尔贝克 69%，赤霞珠 30%，Ancellotta 1%

酒精度：14,5 % vol.

ph值：3,70

总酸度：5,30 g/l