

# BODEGAS CARO

## 拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2022

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，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1600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 (Altamira) 地区。葡萄树种植在位于1100米海拔的图努扬河的老冲积河床上。除此以外，还有种植在1250米海拔的瓜尔塔拉利 (Gualtallary) 较新的地块上，这里的土壤为冲积土，夹带着淤泥和石灰岩的砂土平铺在砾质土壤上；而位于1400米海拔的圣巴勒罗 (San Pablo) 的葡萄园，土壤为冲积砂壤土，浅层为淤泥，深层为石块，含有石灰岩。

### ■ 年份总结

2022 的年份较干，气候平和，有助于表达门多萨高海拔葡萄园的特色。与往常一样，新芽在十月初萌发，并在十一月下半开花。在乌克谷地区，于3月21日从马尔贝克开始收成，及至4月7日以赤霞珠收尾。9月至1月的平均气温高于历史平均，2月、3月、4月的平均气温略低于历史平均。降雨量低于植被生长季的历史平均水平。这些条件使我们能够获得理想成熟度的健康葡萄。

### ■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德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。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，以及来自瓜塔拉里产区和圣巴勒罗产区的精选区域。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，然后大约一半的葡萄酒被导入来自拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂生产的法国橡木桶中（18%为新桶），28%放置在木桶中，25%放置在混凝土桶中，陈酿14个月。

### ■ 品酒笔记

带有紫色光泽的深黑色。

香气复杂，散发黑莓和黑樱桃等黑色水果香，并在无花果香中带有温和香料和细微可可香。口味浓郁柔滑，带着饱满而强劲的单宁。各种香气逐渐显露，最终形成极其美味的余韵。这是一款口感细腻、非常均衡的葡萄酒。

#### 技术信息

葡萄：马尔贝克 83%，赤霞珠 17%

酒精度：14,6 % vol.

ph值：3,77

总酸度：5,3 g/l

