

CARO

拉菲罗斯柴尔德皑蔓雅红葡萄酒 2015

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

棉多萨，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：酒名“Amancaya”为克丘亚语，是能在棉多萨地区看到的安第斯山脉上特有的一种花的名字。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

季初的特点是降水多于往年，平均气温走低，阳光普照的日子也少了一些。优克谷：十月的气温趋近于0°C，而十一月的情况则符合往年均值。12月1日，一场突如其来的霜冻袭击了优克谷南部，我们的部分产量因此受到影响。雨水也比往常更为充沛。二、三月的降水量比历史均值高出许多（超过了142毫米）。第一区：这里的条件与优克谷大同小异，降雨量更为突出，湿润度也相对有所增加。夏初很是宜人，气温适宜。二、三月的雨水甚为猛烈（比往年高出189mm），需要对每个田块分开做出评估，以便确定一种与品质标准相符的葡萄园管理方式。总体而言，单产比2014年份下降了5%。

■ 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

深红色酒裙。酒中弥漫出红色和黑色水果的芳香，以及摩卡、香料和胡椒的香气。口中平衡感喜人。单宁优雅、丝滑，造就一种柔和与圆润齐头并进的结构感。总体而言，可在酒中体验到一种繁复的水果和香料的气息，优雅无处不在。



技术信息

葡萄：马尔贝克 85%，赤霞珠 15%
酒精度：14% vol.
pH值：3.6
总酸度：5.22 g/l