

# CARO

## 拉菲罗斯柴尔德爱汝红葡萄酒 2016

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

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。

风土：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。酒名“Aruma”为克丘亚语，本意为“黑夜”。这一名称令人联想到安第斯地区的夜晚黑得浓密异常，好似马尔贝克典型的深浓酒裙。

### ■ 年份总结

抽芽时的温度奇低，是棉多萨近十五年来最低的气温。收获的葡萄在酒精度、高酸和芳香之间支撑起出色的平衡。2016年份是优雅与独特的结合体。

优克谷：从发芽开始直至1月底，天气保持着凉爽、多雨的状态，将生长期推迟了近一个月的时间。幸而，天气状况在2、3月份时有所好转，温度宜人、白天干燥，与当地正常条件相吻合。

第一区：第一区的天气状况，尤其是在温度方面与优克谷大同小异。阿格雷洛和拉库布蕾地区的土壤与阿塔米拉地区（优克谷）相比，粘土含量更多，也更深厚。这里的采收时间更长，与优克谷的采收基本同步。

### ■ 酿造工艺

手工采摘葡萄并进行挑拣，在发酵前进行除梗和破皮工序。以传统方式酿制，并进行淋皮和抽空淋皮。整个浸渍期长达12到15天。

爱汝在酒罐中陈酿，以保持果香为主的风格，显现出马尔贝克的品种特征。

### ■ 品酒笔记

呈深红宝石色，揭示出红果的芳香，让人想起熟李子、樱桃和覆盆子的香气，还有淡淡的香料感。口感清新、多汁，这是在酸、柔和单宁与酒精之间达成出色平衡度的体现。余韵悠长、精致。



### 技术信息

葡萄：马尔贝克 100%  
酒精度：13% vol.  
pH值：3.6  
总酸度：5.25 g/l