

BODEGAS CARO

拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 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，门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：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，还有位于1250米海拔的胡塔拉利，一片冲积土壤，夹带着淤泥和石灰岩的砂土平铺在砾质土壤上；位于1350米海拔的圣巴勒罗，冲积砂质壤土，浅层为淤泥，深层为石块，还有石灰岩。

■ 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，花期一切顺利。夏季期间，特别是1月和2月的温度低得不同寻常，门多萨气候中的典型热浪在这年缺席。雨水成为了这个年份成熟期的标志性天气：阵雨与晴天交替出现。这样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

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，之后葡萄酒被导入来自集团位于波亚克的制桶厂生产的法国橡木桶中（80%为新桶），陈酿18个月。

■ 品酒笔记

葡萄酒呈深红色，泛着紫色光泽。

香气繁复，散发出红果、无花果和蓝莓的芬芳，还伴有微微的烘培咖啡的气息，以及会令人联想到橡木桶陈酿的香料和干果香。

葡萄酒在口中质感稠密，浓郁繁复，单宁细腻，酸度醒人，展现出优秀的平衡度。单宁持久的细腻感赋予葡萄酒以绵长的余韵，以及优雅又滑润的口感。



BODEGAS CARO

拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 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。

技术信息

葡萄：马尔贝克 79%，赤霞珠 21%
酒精度：14,5 % vol.
pH值：3,7
总酸度：5,15 g/l

