

CARO

拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2002

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

葡萄园：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地区。葡萄树种植在位于1000米海拔的图努扬河的老冲积河床上。

■ 年份总结

2002年是门多萨在转色期和收获期之间气候极佳的一年。冬季干燥，夏季阳光充足，2月有短暂的暴风雨，但未对葡萄造成影响。在非常好的条件下手工采摘。马尔贝克采摘时间为3月25日至4月15日，赤霞珠采摘时间为4月1日至20日。马尔贝克葡萄产自维斯塔巴、拉贡苏尔达和瓜尔塔拉里（葡萄园超过30年，海拔800至1400米）。赤霞珠产自阿格雷洛和图蓬加托（20年葡萄园，海拔950至1150米）。

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德凯洛的酿造过程精心费工，如同我们的波尔多的列级名庄葡萄酒一样。葡萄都经过手工精心挑选采摘，除梗后进入控温的不锈钢桶中进行酒精发酵。浸渍期长达20天，期间进行轻度淋皮以促进单宁提取并固定颜色。苹果酸乳酸发酵在桶中自然进行，然后将大约一半的葡萄酒转移到来自拉菲罗斯柴尔德位于波亚克的制桶厂所造的法国橡木桶中（60%新橡木），陈酿17个月。

■ 品酒笔记

美丽的深邃颜色——浓郁香气，带有烤香和黑雪利酒的香气。入口后果香四溢，余韵悠长。非常清新并表现出令人愉悦的果香。这是一款浓郁且均衡的葡萄酒，单宁成熟美妙。

技术信息

葡萄品种：赤霞珠 60%，马尔贝克 40%

酒精度：14 % vol.

pH值：3,55

总酸度：5,70 g/l

