

拉菲罗斯柴尔德皑特红葡萄酒 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: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: 门多萨坐落于一片尤为干旱的地震带上。这里的植被就是周围环境的写照,以一种郁郁葱葱的灌木——Altepe为例,它喜好生活在安第斯山麓地带已经干涸的河流边缘,从北至南,遍布整个省份。安第斯山脉的融雪为河流补给水份,随后流至灌溉水渠之中。当地居民正是借助这些水渠让河谷变成了一个真正的绿洲,进而培育出全世界最为优美的葡萄园之一。

马尔贝克与当地自然条件完美相融,孕育出的葡萄酒单宁明显,富含辛料香,而且颜色极为浓郁。

■ 年份总结

2022年是一个非常干燥的年份,这年呈现了门多萨高海拔葡萄园的独有特征。在乌克山谷,采收期于3月21日始于马尔贝克,后于4月7日结束于赤霞珠。葡萄果实非常健康,达到了理想的成熟度。发芽的时间与惯常的日期相符,马尔贝克始于10月5日前后,赤霞珠则开始于10月8日。花期和坐果期同样也在正常的时间段进行,从11月15日持续到11月27日。9月至次年1月的平均气温高于历史平均水平,2月、3月和4月的气温则稍低于均值。葡萄生长期的降水量低于历史平均水平。

■ 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。拉菲罗斯柴尔德爱特在酒罐中陈酿,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

酒液颜色浓郁,呈深红宝石色。 葡萄酒果香十足,充满紫罗兰和黑醋栗的芬芳。 入口圆润、清新,十分平衡,弥漫着浓浓的黑莓和红果风味。

技术信息

葡萄品种: 马尔贝克 100%

洒精度: 14.5 % vol.

ph值: 3.35

