

CARO

拉菲罗斯柴尔德爱特红葡萄酒 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。

■ 葡萄园特征

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

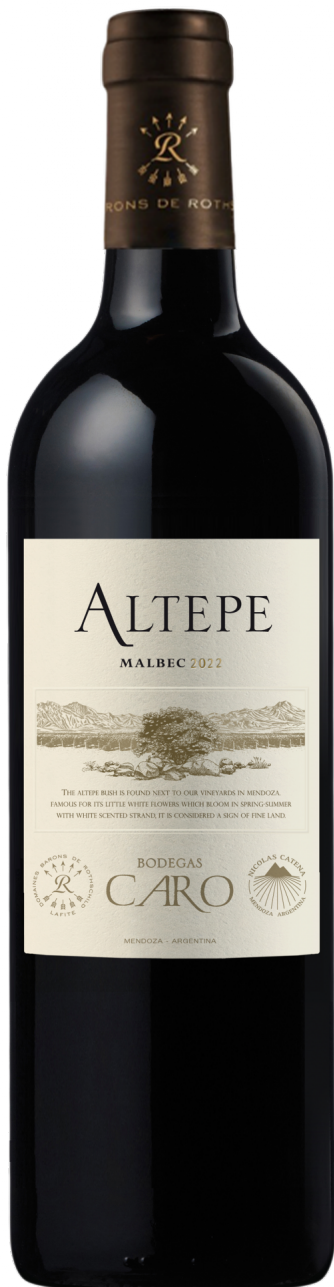
手工采摘葡萄并进行挑拣，在发酵前进行除梗和破皮工序。以传统方式酿制，并进行淋皮和抽空淋皮。整个浸渍期长达12到15天。拉菲罗斯柴尔德爱特在酒罐中陈酿，以保持果香为主的风格，显现出马尔贝克的品种特征。

■ 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%

酒精度：14.5 % vol.

ph值：3.35