拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2012

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。

年份总结

2011年9月和10月，即葡萄树生长伊始之际，平均气温为20摄氏度，还略有降水。这些都是萌芽和坐果的理想条件。
从2012年1月起，气温向上攀爬。高温的白日与史上最清凉的夜晚形成对比。我们记录下的昼夜最大温差为15摄氏度。这样的天气条件带给我们拥有出色芳香、高糖分浓度及优秀酸度的果实。
生长周期末端，白天持续高温且无雨。我们因此收获了极好的葡萄，不仅浓度喜人，还有浓郁的色彩。

酿造工艺

手工采摘并挑拣葡萄，在发酵前进行除梗和破皮工序。浸渍遵循传统方式，并进行淋汁和换桶。

品酒笔记

浓郁的紫色酒裙，还泛着藕荷色和红宝石色光泽。这一独特的调配结果展现出繁复的芳香特征，包括覆盆子、黑胡椒、紫罗兰、石墨和一些黑巧克力的微妙香气。
凯洛在口中表现充分，单宁优雅精致。可从现在起享用或可陈放10年时间。

技术信息

葡萄品种 : 马尔贝克 75%, 赤霞珠 25%
酒精度 : 15 % vol.
ph值 : 3.75
总酸度 : 5.36 g/l
残糖 : 1.80 g/l