

# CARO

## 拉菲罗斯柴尔德皑蔓雅红葡萄酒 2018

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

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。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：酒名“Amancaya”为克丘亚语，是能在棉多萨地区看到的安第斯山脉上特有的一种花的名字。葡萄来自棉多萨城外的路冉得库约，以及更偏南部的阿塔米拉地区，而且是来自精选的老藤田块。路冉得库约的土壤较为多样，主要取决于葡萄园与山脉或棉多萨河的接近程度，这里往往会形成由壤土、岩石和砂砾构成的冲积层。葡萄树被种植在图努扬河海拔1000米的古老冲积河床上。

### ■ 年份总结

安第斯山脉山麓地带的冬季尤为严酷，随后迎来一个阳光明媚的春季，催动了一个正常的芽期和花期。这一年份的其他时段以晴朗的天气为主，雨水很少，3月更是滴雨未落。这些都是门多萨的典型气候条件，干燥且阳光四射，昼夜之间的温差极大，有助于葡萄一步一步地缓慢成熟，在柔化单宁的同时保持住一个出色的清爽感。2018年3月25日，我们高海拔葡萄园地区的气温再次下降，但葡萄藤成功抵御住了这一寒凉的天气，对成熟期未造成任何不良影响。我们最终获得了近十年来最棒的收成之一。

### ■ 酿造工艺

葡萄的采收由手工完成，在经历仔细挑拣和除梗后被导入不锈钢酒罐内进行发酵。定期的淋汁工序确保柔和地提取出单宁。苹果酸-乳酸发酵后，一半的葡萄酒被转入法国橡木桶中开始为期12个月的陈酿期，另外的一半则在水泥罐中完成陈酿。

### ■ 品酒笔记

酒裙呈深红宝石色。香气繁复，释放出可可、红果和无花果的芳香，还点缀着肉桂和一丝烟熏的香调。

口中，木香与葡萄酒已完全融合为一个整体，黑果的诱惑香味与木香之间你依我依。这款葡萄酒展现出非凡的平衡感，还有一种出色的清爽度。2018年份安第斯佳酿不仅从现在起即可享用，还拥有巨大的陈年潜力。



#### 技术信息

葡萄：马尔贝克 70%，赤霞珠 30%  
酒精度：14.5% vol.  
pH值：3.73  
总酸度：5.02 g/l