

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

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。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,而且是采自精选的老藤田块。 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侬我侬。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

葡萄品种: 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