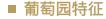


拉菲罗斯柴尔德皑特红葡萄酒 2020

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

从很多方面而言,2020都是一个具有历史意义的年份。2020是近50年来采收得最早的一个年份。

安第斯山脉脚下经历了一个温和且漫长的冬季,颇为干燥。阳光明媚的春季迎来一场早到的芽期和花期。

晴朗的天气主导了余下的整个生长季,降水量低。

这年热得不正常,特别是3月,让我们获得了一个有史以来最早的年份。所有葡萄的 酚类化合物在很短的时间内就达到了成熟状态。采收期间的无雨天气,让葡萄在极 好的条件下被运至酒窖。

采摘于3月10日始于阿塔米拉地区,最后于3月26日结束于圣巴勃罗。

■ 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

酒裙浓郁,呈深红宝石色。

香气纯净,表现力强,释放出紫罗兰、黑果和淡淡的薄荷味。口中,这款葡萄酒圆润、精美,单宁柔和,展现出蓝莓、黑莓和黑醋栗的饱满风味。十分平衡,余韵持久不绝。

技术信息

葡萄品种: 马尔贝克 100%

酒精度:14.5% vol.

ph值: 3.68 总酸度: 5.20 g/l

