

CARO

拉菲罗斯柴尔德特红葡萄酒 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：门多萨坐落于一块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。

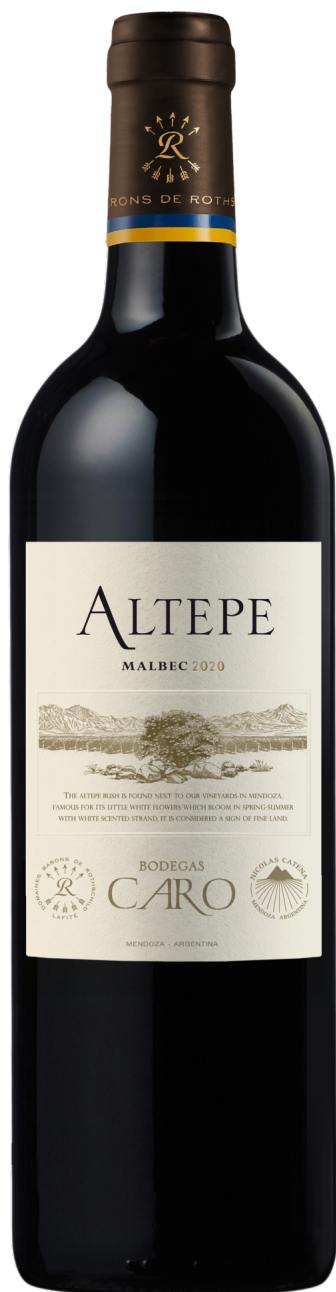
■ 酿造工艺

手工采摘葡萄并进行挑选，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