

CARO

拉菲罗斯柴尔德爱汝红葡萄酒 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。

风土：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。酒名“Aruma”为克丘亚语，本意为“黑夜”。这一名称令人联想到安第斯地区的夜晚黑得浓密异常，好似马尔贝克典型的深浓酒裙。

■ 年份总结

安第斯山脉脚下，这年的冬天尤为寒冷，之后的春日阳光明媚，有助于萌芽和花期的顺利展开。

然而，2017年10月13日夜里的寒流影响到一些田块的坐果，导致每串葡萄上的果实颗粒数量有所减少。幸而，好天气主导了这一葡萄生长季其余的日子，降雨极少，整个三月更是滴雨未降。

门多萨典型的天气条件带来阳光四射又干燥无雨的白天，此外，2018年的昼夜温差尤其明显，让葡萄和单宁在逐渐且缓慢地成熟的同时，还保持了醒人的清爽感。虽然我们位于高海拔的葡萄园于2018年3月25日再度遭遇低温，但葡萄藤们成功抵抗住了这一轮打击，成熟期亦是得以继续迈进，从而收获到近十年里品质最为拔尖的葡萄。

■ 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。

爱汝在酒罐中陈酿，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

葡萄酒身着深红色的美丽酒裙，泛着紫色光泽。香气迷人，释放出紫罗兰、樱桃和红果的芬芳。

口感清新又优雅，在果香和柔和的单宁之间展露出惊人的平衡度。余韵悠长又精致，清爽感久久不散。

技术信息

葡萄：马尔贝克 100%
酒精度：14% vol.
pH值：3.78
总酸度：4.98 g/l