拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 2013

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。

年份总结

这年，第一区的特点是降水趋于平均水平：尽管12月和2月极为干旱，基本没有降水，但1月很是湿润，降水达87毫米。
优克谷经历了一个正常且偏干的生长季，降水低于均值（255毫米，平均值为293毫米）。
冬春两季的降水多于往年，但季末极为干旱，2、3月无一滴雨水。温度与往年持平。

酿造工艺

手工采摘葡萄，在发酵前进行除梗和破皮工序。发酵使用人工酵母，遵循传统方式，进行淋皮和倒罐。

品酒笔记

深红宝石色酒裙。
酒中散发出红、黑色水果的芬芳，混合着香料和摩卡的气息。葡萄酒发展缓慢，依次揭示出一个又一个的芳香层。
口中从头至尾都能感受到一股清新持久的酸度。平衡的单宁为口感的和谐与柔美贡献良多。
品鉴温度：16 ° C。如果阁下有足够的时间，我们建议您不要提前醒酒，以期在整个晚间更好地感受其缓慢的发展历程。
这是一个预示出优质陈年潜力的年份，还有更多的品质等待着被发掘。

技术信息

葡萄品种 : 赤霞珠 50%, 马尔贝克 50%
酒精度 : 14.5 % vol.
ph值 : 3.7
总酸度 : 5.18 g/l