

# BODEGAS CARO

## 拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒 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

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：凯洛的葡萄园占地8公顷，位于棉多萨南部优克谷内的阿塔米拉地区。葡萄树种植在位于1000米海拔的图努扬河的老冲积河床上。

### ■ 年份总结

寒冬过后，一段阳光明媚的春季让葡萄树均匀同步地抽出嫩芽，之后的花期也是全面盛开。好天气在这个生长季剩余的时间里成了常态，很少降雨，还有一个完全干燥的3月。这些天气条件，即阳光十足又干燥的日子，加上昼夜之间的温差，让葡萄缓慢但脚踏实地的成熟起来，柔化单宁的同时还保持了一种醒人的清爽感。3月25日，在我们高海拔地区的葡萄园里，气温再次下降，但幸运的是，这场寒流并未对成熟进程造成任何不利影响。我们最终获得了近十年来最棒的收成之一。

### ■ 酿造工艺

凯洛就如同我们在波尔多的列级名庄一样获得精心地酿造。凯洛的葡萄源自酒庄葡萄园的精选区域，这里的土壤覆盖着由曾经流经阿塔米拉地区的小河带来的石灰质沉淀和石灰岩。手工采摘葡萄并经历细致挑拣。除梗后，葡萄被导入带温控的不锈钢酒罐中完成酒精发酵。浸渍期长达20天，期间进行轻度的淋皮，从而控制单宁的提取并固定颜色。苹果酸-乳酸发酵在酒罐中自然展开，之后葡萄酒被导入由位于波亚克的集团制桶厂生产的法国橡木桶中（80%为新桶），陈酿12个月。

### ■ 品酒笔记

葡萄酒色深、浓郁。鼻中感受到如黑醋栗、蓝莓一般的黑果香。口中，葡萄酒十分平衡，还保有出色的浓郁度和持久的清爽感。单宁成熟，与酒融为一体，为这款葡萄酒的平衡锦上添花。余韵丝滑，带着点点橡木香。我们建议的饮用温度为16 °C。



#### 技术信息

葡萄品种：马尔贝克 76%，赤霞珠 24%

酒精度：14.5 % vol.

pH值：3.61

总酸度：5.25 g/l