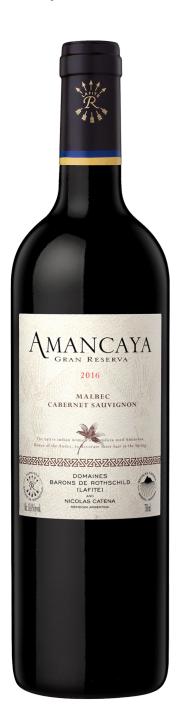


# 拉菲罗斯柴尔德皑蔓雅红葡萄酒 2016

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。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: 酒名 "Amancaya"为克丘亚语,是能在棉多萨地区看到的安第斯山脉上特有的一种花的名字。葡萄来自棉多萨城外的路冉得库约,以及更偏南部的阿塔米拉地区,而且是采自精选的老藤田块。 路冉得库约的土壤较为多样,主要取决于葡萄园与山脉或棉多萨河的接近程度,这里往往会形成由壤土、

岩石和砂砾构成的冲积层。葡萄树被种植在图努扬河海拔1000米的古老冲积河床上。

#### ■ 年份总结

花期驾临的那几天,正好是棉多萨遭遇近半个世纪以来同一时间段的最低气温。在 采收时分,我们斩获了一种不同寻常的平衡感,低酒精度、高酸,还有清爽的芳香 。一种独特又不失优雅的组合让2016年份特立独行。

优克谷:10月到1月期间,降水量远远高于正常值,而日均温之和则远低于同一时段的历史平均值。因此,转色期迟到了近一个月的时间。然而,2月的高温又创下了记录,3月则是遭遇干旱,与这片地区以往相同。

第一区:就气温而言,第一区的天气条件与优克谷大同小异。阿格雷洛和拉库布蕾地区的土壤与阿塔米拉地区(优克谷)相比,粘土含量更多,也更深厚。因此,第一区和优客谷的采收时间基本重合。

#### ■ 酿造工艺

葡萄的采收由手工完成,在经历仔细挑拣和除梗后被导入不锈钢酒罐内进行发酵。 定期的淋汁工序确保柔和地提取出单宁。苹果酸-乳酸发酵后,一半的葡萄酒被转入 法国橡木桶中开始为期12个月的陈酿期,另外的一半则在水泥罐中完成陈酿。

## ■ 品酒笔记

美丽的深红宝石色酒裙。酒中弥漫出红果、咖啡和黑胡椒的香气。口中充满了一种迷人的李子香,酸度平衡,余韵悠长。

这款葡萄酒繁复怡人,将水果与香料的芬芳和谐地融入马尔贝克和卡本妮苏维翁两 类葡萄品种的优雅组合。

技术信息

葡萄品种: 马尔贝克 70%, 赤霞珠 30%

酒精度: 13 % vol. ph值: 3.68 总酸度: 5.25 g/l