

CARO

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（Bodega 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。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，而且是来自精选的老藤田块。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。酒中弥漫着红果、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：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