

CARO

拉菲罗斯柴尔德安第斯红葡萄酒 2019

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

门多萨坐落于白雪皑皑的安第斯山脉脚下，门多萨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

冬季气温与往年相符，但抽芽时间略偏早了几日（马尔贝克为10月5日）。此外，花期、坐果和转色期都与预期的时间相符。幸运的是，好天气主导了整个生长季，几乎没有什么降水，尤以3月最为明显（16毫米，历史平均值为30毫米）。这些典型的天气状况（白天晴朗、干燥，昼夜之间温差大）让葡萄和单宁缓缓地成熟起来，有助于葡萄保留住优秀的清爽度。采收始于3月25日，结束于4月22日。

■ 酿造工艺

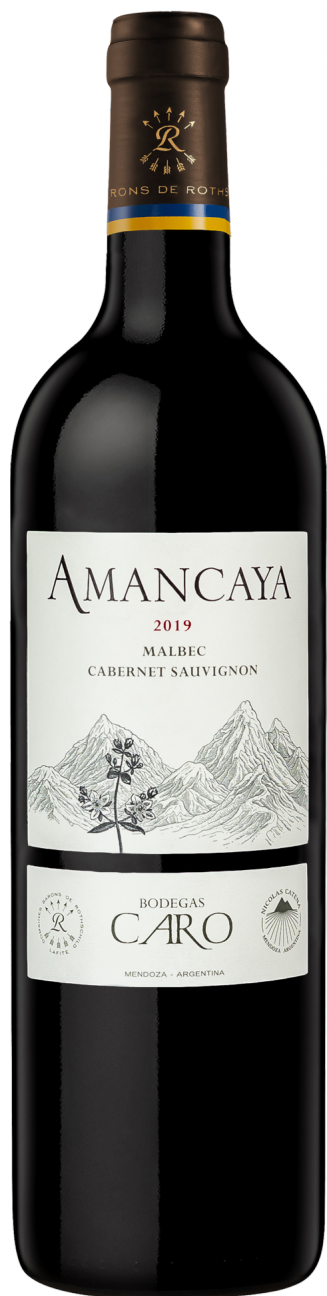
葡萄的采收由手工完成，在经历仔细挑拣和除梗后被导入不锈钢酒罐内进行发酵。定期的淋汁工序确保柔和地提取出单宁。苹果酸-乳酸发酵后，一半的葡萄酒被转入法国橡木桶中开始为期12个月的陈酿期，另外的一半则在水泥罐中完成陈酿。

■ 品酒笔记

深红色，泛着浓郁的红宝石色光泽。

果香爆棚，释放出黑醋栗、草莓、花朵还有薄荷的香气，之后，黑莓、石墨和咖啡豆的香气紧随而来。

葡萄酒在口中平衡又宜人，质地细腻，单宁精美。中段果味十足，引出一段优雅又悠长的余韵。



技术信息

葡萄：马尔贝克 64%，赤霞珠 36%
酒精度：14.5% vol.
pH值：3.68
总酸度：5.20 g/l