



CAIAROSSA 加耶罗莎

TUSCANY 托斯卡纳

Caiarossa 这个名字意在致敬培育出这款干红的特殊土壤，这片土壤中含有碧石、岩石和深红色的鹅卵石。1998 年，加耶罗莎的酒窖，以有机种植为基本原则、参照地理动力学以及东方的风水建立而成。2004 年，Albada Jelgersma 家族（美人鱼酒庄和杜特酒庄的拥有者）接手加耶罗莎。从此，在列级庄管理方面已有数十年经验的 Albada Jelgersma 家族，带领着加耶罗莎在世界名酒行列中大放光芒。



葡萄园

- 葡萄品种：31%品丽珠，20%美乐，17%赤霞珠，11%小维多，10%桑娇维赛，9% 西拉，2% 阿利坎特
- 葡萄园面积：16 公顷
- 土壤：钙质粘土和部分铁砂土

葡萄酒酿造&陈酿

- 葡萄采摘：手工采摘

依据不同地块和葡萄品种的特性针对性地，选择放入适宜规格和不同使用程度的桶中分别发酵。陈酿的时间一般为 16 个月，但依据不同的情况，陈酿时间广度可以从 11 个月（酿造娇嫩的葡萄——阿利坎特）到 20 个月（强健的葡萄——小维多和赤霞珠）。所有葡萄的陈酿都结束后开始混酿。

品鉴记录

加耶罗莎的酒液呈深宝石红色，具有优雅的充沛的水果香气和矿物质气息，集中而强烈，散发着许多成熟车厘子、李子、摩卡和烟熏的味道。酒液口感柔滑，带有丰富的水果和香草橡木味，余味悠长。

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

