

多年来，凯马集团一直秉承着精益求精的精神，在坚持品质的同时，亦不曾间断过对种植和酿造技术的改良与创新。在这一贯彻始终的理念之下，凯马集团的研发团队因地制宜，根据旗下酒庄的风土特征，制定出相应的方案，力求将优质的佳酿最大程度地呈献给广大客户。在研发团队的不懈努力之下，俯瞰着锡萨克梅多克小镇的奥罗珈酒庄在众多酒庄中脱颖而出，成为了凯马集团所力荐的产品之一。十五个月的橡木桶陈酿让这里的葡萄酒在拥有馥郁果香同时，更是不乏复杂的结构和优良的平衡感。

庄园概览

地理位置：锡萨克梅多克

葡萄品种：梅洛，品丽珠，赤霞珠

风土条件：以来自丘陵地区的砾石黏土层为基础，上覆盖着一层钙化土

年产量（瓶）：92 700 瓶

产品信息



葡萄配比

45%梅洛，45%赤霞珠，10%品丽珠

酿造工艺

采收后的葡萄会先进入一段为期一周，温度为10°C的预发酵。紧接着，酒庄会对这些葡萄进行为期30天，恒温在28-30°C的长时间发酵

陈酿工艺

15个月的橡木桶陈酿，其中以每年1/3的比例对橡木桶进行翻新

陈年潜力

现已适宜饮用
2024-2026年间此酒将表现得更加卓越

品酒笔记

颜色：深邃的石榴石色

香气：酒香馥郁，灌木丛和烘烤的气息显著，蔓越莓、西梅及醋栗的果香芬芳

口感：初入口时便能察觉到这款酒圆润多汁的酒体，仔细品尝后更能体会到它那复杂的结构感。单宁显著却不突兀，在口中留下悠长的，略带巧克力和烟草味的回甘

餐酒搭配

与炭烤牛肉、雪花肥牛一同享用显得相得益彰
与奶酪相佐又能表现出另一番风味

酒精度

13.5%

荣誉奖项

- 2018 波尔多阿基坦地区葡萄酒大赛 银奖
- 2018 国际葡萄酒挑战赛 银奖
- 2019 詹姆斯·萨克林 90/100

