



# 逸外系列 混酿干红

波尔多 - 2018

# HORS-SÉRIE 3 CÉPAGES

BORDEAUX - 2018

作为种植者、酿造者以及葡萄酒商，成立于1844年的凯马世家在百年的努力下逐渐壮大成为波尔多葡萄酒行业的佼佼者。在凯马的世界中，我们诚邀您与我们携手共同探索波尔多的葡萄酒世界；与此同时，我们亦希望您能分享更多葡萄酒的奥秘，品尝那些散落各处的稀有葡萄品种——例如灰苏维翁、鸽笼白、密斯卡岱等白葡萄品种以及马尔贝克、小维多和品丽珠等红葡萄品种。这些沧海遗珠虽被人几近遗忘，但却不能躲过凯马的慧眼。逸外系列便是凯马集团在充分研习了这些葡萄品种以及波尔多的风土后，为广大客户特别推出的一系列葡萄酒产品，力求让大家得到更新更罕有的味觉体验。而为了凸显逸外系列葡萄酒的原生态，这一系列的产品酒标亦是用经过精心设计的薄木片制成。

## 庄园概览

地理位置： 波尔多

葡萄品种： 佳美娜，小维多，马尔贝克

## 产品信息

### 葡萄配比

佳美娜，小维多，马尔贝克

### 酿造工艺

为了复刻波尔多红葡萄酒曾经的经典滋味，凯马集团特选了三种在波尔多地区已少有种植，却具有代表性的红葡萄品种，酿造出了这款具有复古滋味的干红葡萄酒。

佳美娜让这款酒的颜色明快，鲜红的色泽中反射着紫色的光泽。这一种葡萄也使得这款酒的新鲜果香更加显著。小维多作为一种单宁感强劲的葡萄，为这款酒注入了强而有力的结构感，而其独有的黑胡椒香气让这款酒更具鲜明的特征。三种葡萄之中，属马尔贝克最让人印象深刻，这款曾经称霸波尔多地区的葡萄品种，曾因为气候原因以及根瘤蚜虫病的侵袭而一度退出了大家的视野。现如今，由于气候转暖等原因，马尔贝克又逐渐得到了各大酒庄的青睐，被加入了波尔多出品的干红之中。这款酒中的马尔贝克与小维多相协调，带来了圆润而不突兀的单宁，以及复杂的口感。

### 酿造工艺

葡萄一经采收便被投入不锈钢桶中，在为期约一周的浸渍后，酒庄会进行2-4周的发酵

### 陈年潜力

现已适宜饮用

### 品酒笔记

颜色： 深邃的石榴石色

香气： 红色水果的香气馥郁，草莓、醋栗的香气尤为显著，且略带胡椒的滋味

口感： 酒体圆润，单宁强劲、圆润，入口之后带来丰富的味觉体验。水果干的滋味停留在回甘中，为口腔留下遐想的空间。

### 餐酒搭配

烤牛羊肉串、孜然羊肉与之相配显得相得益彰

### 酒精度

14%

