



SOL DE CHILE



陽光智利 卡梅紅葡萄酒 VARIETAL

年份：2024

葡萄品種：Cabernet Sauvignon - Merlot

產區：智利 Central Valley

釀酒師：Claudio Gonçalves Ray

葡萄園及風土性質

葡萄來自我們位於聖地牙哥以南285公里、茂雷河谷 (Maule Valley) 中心的 Villa Alegre 葡萄園。這裡擁有類地中海型氣候，冬季降雨充沛、夏季乾燥，且日夜溫差明顯，讓葡萄能充分成熟，展現柔順的單寧、馥郁的香氣與濃郁的色澤。砂質與火山灰交織的土壤，加上平坦地勢所帶來的充足日照，共同孕育出品質卓越的果實，成就一款風味平衡、層次豐富的佳釀。

釀造過程

葡萄於三月中旬精準採收，確保最佳成熟度。隨後以精選酵母於 26° 至 28°C 的控溫不鏽鋼槽中發酵 7 至 10 天，以最大化萃取果實的香氣與色澤。裝瓶前，酒液經過細緻的穩定與過濾處理，完美保留果實的純淨風味與新鮮表現，完整呈現葡萄的天然特質與產區風土。

釀酒師品飲筆記

這款混釀酒呈現深邃迷人的寶石紅色澤，馥郁的成熟紅色水果香氣交織著濃厚的胡椒與果醬氣息，層次豐富而誘人。入口絲滑圓潤，清新且結構平衡，細緻的單寧優雅收斂，帶來和諧且悠長的餘韻。無論搭配炭烤紅肉、義大利麵與番茄醬料理，或是風味濃郁的熟成起司，皆能完美展現其獨特魅力。適飲溫度在 16° - 18°C。

12,5%
ALCOHOL

3,60
PH

3,45 g/L
TOTAL
ACIDITY

2,40 g/L
RESIDUAL
SUGAR

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障