



SOL DE CHILE



陽光智利 特級卡本內紅酒 GRAN RESERVA

年份：2018

葡萄品種：Cabernet Sauvignon

產區：智利 Maule Valley

釀酒師：Claudio Gonçalves Ray

葡萄園及風土性質

來自智利 Villa Alegre 的葡萄園，聖地亞哥以南285公里，位於Maule Valley。屬於地中海氣候，冬季降雨，夏季乾燥，晝夜溫差大。土壤是由沙子和火山灰燼組成，平坦的地形得到了極佳的陽光照射。有了這些優越的風土條件，使得葡萄獲得成熟的單寧，以及濃郁的香氣和飽和色澤。

釀造過程

葡萄於四月下旬收成。為了提取葡萄酒色澤及香氣，酒精發酵前必須以低溫接觸五天。葡萄壓榨後使用選定的酵母在不銹鋼桶中發酵，溫度控制在26°C至28°C之間持續10天，再放置20天才能提取丹寧，其後在法國橡木桶中陳釀14個月。最後裝瓶過濾，以保留其非凡品質。

釀酒師品飲筆記

整體濃郁且複雜，帶有櫻桃，藍莓，榛果，香草，皮革和烘烤香氣。酒體結構優良，成熟的單寧，新鮮的黑色水果，煙燻，辛辣的特性。適合搭配牛排，炭烤羊腿排，烤蔬菜，重乳酪。適飲溫度在16°C - 18°C。

13,5%

ALCOHOL

3,65

PH

3,45 g/L

TOTAL
ACIDITY

3,00 g/L

RESIDUAL
SUGAR

14 months

OAK AGED

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障